

Cake au chocolat (Karim Bourgi)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 110g de beurre pommade
- 2g de sel
- 100g de jaunes d'œuf (environ 6 jaunes)
- 200g de sucre en poudre
- 60g de crème liquide à 25% de matière grasse
- 100g de poudre de noisette
- 125g de chocolat noir à 70% de cacao (je n'en avais pas, j'ai utilisé du caraïbes de Valrhona à 66% de cacao)
- 100g de farine T55
- 25g de cacao en poudre sans sucre
- 150g de blancs d'œufs
- 35g de sucre en poudre
- 80g de pépites de chocolat (moitié Caraïbes, moitié Dulcey pour moi)

Préparation

1. Mélangez le beurre pommade avec le sel, les jaunes d'œufs et le sucre en poudre.
2. Ajoutez ensuite la crème, la poudre de noisette, le chocolat fondu, la farine et le cacao en poudre.
3. A part, montez les blancs d'œufs et serrez-les avec les de sucre.
4. Prélevez-en une petite partie et ajoutez-la vivement à la pâte précédente.
5. Incorporez ensuite le reste délicatement, puis terminez avec les pépites de chocolat.
6. Versez la pâte dans un moule à cake, et enfournez dans le four préchauffé à 150°C pendant environ 1h20 (vérifiez la cuisson à partir de 1h10 de cuisson avec la plante d'un couteau enfoncé dans le cake).
7. Laissez-le un peu refroidir, puis démoulez-le et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com