

Gâteau au chocolat (Frédéric Bau)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 135g de chocolat Guanaja (chocolat noir à 70% de cacao)
- 150g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 110g de blancs d'œufs (environ 4 blancs)
- 65g de jaunes d'œufs (idem)
- 110g de sucre en poudre
- 35g de farine T55
- 40g d'huile de noisette ou d'huile neutre type pépin de raisin

Préparation

1. (il vous faudra seulement un batteur électrique).
2. Faites chauffer la crème, puis versez-la en plusieurs fois sur le chocolat fondu en remuant bien avec une maryse entre chaque ajout (toujours avec un mouvement qui part du centre du cul-de-poule).
3. Ajoutez ensuite l'huile, puis les jaunes d'œufs et de sucre en remuant bien.
4. Montez les blancs d'œufs en neige, puis serrez-les en ajoutant progressivement le reste du sucre () jusqu'à obtenir une meringue lisse et brillante.
5. Incorporez délicatement un tiers de la meringue au mélange chocolaté, puis la farine tamisée.
6. Terminez avec le reste de meringue, toujours délicatement.
7. Beurrez et sucrez le moule, puis versez la pâte dedans.
8. Enfourez dans le four préchauffé à 160°C pendant environ 30 minutes (la pointe du couteau plantée au centre du gâteau doit ressortir légèrement chocolatée).
9. Laissez refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com