

LA RECETTE DU GÂTEAU AU CHOCOLAT

Temps de préparation : 20 minutes | Temps de cuisson : 45 minutes



Ingrédients pour 6 personnes :

- 150 g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de noisettes concassées
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de farine

- > **Etape 1** : Faire fondre le beurre dans un grand casserole à feu très doux.
- > **Etape 2** : Quand le beurre est fondu, ajouter le chocolat et mélanger.
- > **Etape 3** : Quand tout est fondu, éteindre le feu, ajouter le sucre, le sucre vanillé et les noisettes broyées. Mélanger.
- > **Etape 4** : Battre le blanc de 3 œufs en neige.
- > **Etape 5** : Dans un saladier, mettre la farine, 3 jaunes d'œufs, et la préparation chocolatée. Mélanger, puis ajouter les blancs battus en neige. Mélanger délicatement.
- > **Etape 6** : Beurrer un moule à gâteau avant d'y verser la préparation. Faire cuire pendant 45 minutes à chaleur très douce (th. 6-7).

Astuces : pour décorer le gâteau, vous pouvez saupoudrer du sucre glace avec un pochoir (découper une feuille de papier à la forme souhaitée).