

Gâteau au chocolat de Mémé

Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir
- 200 g de lait entier
- 150 g de beurre doux
- 250 g de sucre en poudre**
- 6 jaunes d'œufs
- 150 g de farine de Gruau T45
- 6 blancs d'œufs

Moule Rectangulaire familial FX-5950



FLEXIPAN® INSPIRATION



2020©PHOTO CACHOU66

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Placer le moule rectangulaire sur la plaque alu perforée. Dans un pichet allant au micro ondes, faire fondre le chocolat coupé en carrés avec le lait 1 minute 30 à 750 Watts ou à la casserole à feu doux. Mélanger au fouet juste pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger. Verser le sucre, mélanger tout en ajoutant les jaunes d'œufs un à un en fouettant entre chaque. Pendant ce temps, monter les blancs en neige au batteur électrique.

Incorporer la farine délicatement dans la préparation au fouet. Transvaser dans un grand cul de poule et incorporer les blancs en plusieurs fois à la pâte chocolatée à l'aide de la grande spatule haute température. Verser la pâte dans le moule et enfourner 25 à 30 minutes selon four, le bord se détache, il reste souple mais ne pas continuer la cuisson, le sortir. Laisser refroidir complètement avant de démouler.

Nota bene :

**j'ai respecté la quantité de sucre même si je la trouve énorme

Suggestion :

Ce gâteau s'accompagne très bien d'une délicieuse crème anglaise.

Retrouvez-ces produits sur la [boutique](http://www.autourdematable.com/) :

