Cake Léger et Ultra Moelleux au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir en morceaux**
- **200 g de beurre demi-sel (ou doux)**
- **200 g de sucre**
- **100 g de farine**
- **4 œufs**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier, ajouter le chocolat avec le beurre coupé en morceaux.
   Faire fondre le tout au micro-ondes ou au bain marie jusqu'à obtention d'une texture bien lisse. Réserver.

3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

4. Monter les blancs en neige bien fermes puis les réserver.

5. Dans un autre saladier, ajouter les jaunes d'œufs avec le sucre puis battre énergiquement jusqu'à obtenir un mélange blanchi.

6. Verser ensuite le chocolat/beurre puis incorporer la farine jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et bien lisse.

7. A l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois, incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige à la préparation.

8. Dans un moule à cake, généreusement beurré, verser la pâte.

9. Enfourner pour 50 minutes : c'est prêt !

   Pour un démoulage facile, laisser le cake refroidir. Il se démoulera tout seul !
   Ce cake très léger et très moelleux, ravira l'ensemble de vos convives sans culpabilité d'avoir manger le gâteau au chocolat de trop !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !