Cake Léger et Ultra Moelleux au Chocolat

Pour 8/10 personnes:

•	200	q	de	choco	lat	noir	en	more	ceaux
---	------------	---	----	-------	-----	------	----	------	-------

- 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!

 $\ \square$ 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 ! $\ \square$



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation!

