

Biscuit moelleux au chocolat

Source : *La maison du chocolat, Robert Linxe*

Ingrédients :

- 70 g de beurre
- 70 g de chocolat noir (1/3 Cuana, 2/3 Bloc noir) ici Valrhona
- 70 g de poudre d'amandes
- 2 œufs + 6 jaunes d'œuf
- 165 g de sucre semoule
- 40 g de cacao en poudre non sucré (ici Valrhona)
- 4 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillerée à café d'extrait de vanille naturelle

Préparation :

Beurrez et farinez un moule à génoise de 20 cm de diamètre. Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Faites fondre dans un bain-marie le chocolat, ajoutez le beurre et mélangez. Lorsque la masse est homogène et lisse, versez la poudre d'amandes en pluie, mélangez de nouveau et retirez du feu. Fouettez les œufs et les jaunes d'œuf avec 150 g de sucre et la poudre de cacao, puis incorporez-les au mélange précédent. Versez les blancs d'œuf dans un saladier et battez-les en neige avec le sel, puis ajoutez le reste de sucre et continuez de fouetter pendant quelques secondes. Incorporez délicatement ces blancs battus à la préparation au chocolat et transvasez le tout dans le moule. Mettez au four et laissez cuire pendant 25 minutes environ. Vérifiez la cuisson en plongeant la lame d'un couteau au centre du gâteau : si elle ressort sèche, le gâteau est cuit ; sinon, prolongez la cuisson durant quelques minutes. Démoulez le biscuit au chocolat en le retournant sur un plateau recouvert d'un torchon. Laissez refroidir avant de servir.

Conseil : lorsque votre gâteau est froid, vous pouvez le saupoudrer de cacao en poudre pour une meilleure finition et l'accompagner d'une crème légère au caramel.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>