



GATEAU AU CHOCOLAT NUAGE

Une symphonie
d'onctuosité

Un gâteau au chocolat extra onctueux de l'intérieur et croustillante de l'extérieur, une texture légère et aérienne.. Un vrai délice !

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 10 personnes

120 g de beurre
250 g de chocolat noir
100 g de sucre de canne
5 oeufs séparés

1 moule à charnière rond
de 22cm de diamètre

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les jaunes et les blancs d'oeufs
Dans une casserole, faites fondre le beurre et le chocolat. Une fois fondu, mettre de côté dans un saladier

Dans un autre saladier, battre les blancs d'oeufs en neige, une fois les blancs bien montés, verser le sucre petit à petit et continuer de fouetter jusqu'à obtention d'une belle meringue qui brille. Tu vas voir que les blancs vont se serrer et que ça va donner une belle meringue lisse et brillante.

Ensuite incorporer la meringue jusqu'à que la préparation soit homogène

Beurrez et farinez un moule et versez-y la préparation

Enfourner pour 30 min.

Laissez refroidir avant de démouler.

Conseils

Savourez ce gâteau tiède ou à température ambiante. Pour une expérience encore plus gourmande, accompagnez-le d'une boule de glace à la vanille ou d'une crème anglaise légère. J'ai utilisé un moule à charnière rond de 22cm de diamètre.