

Gâteau tout moelleux au chocolat noir et blanc



Voilà assez longtemps que j'avais une envie d'un bon gâteau simple, gourmand et suuuper moelleux et je suis tombé sur cette recette que j'ai encore une fois un peu modifiée. Ce gâteau est très simple, je dirais même irratable ! Bien moelleux, léger, très aérien, une petite merveille en gros !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

50g de farine

100g de sucre

70g de beurre doux

50g de Maïzena

160g blancs d'œufs (4 à 5 blancs, selon la taille)

30g de chocolat blanc concassé

30g de chocolat noir concassé

Billes aux trois chocolats

Préparation:

Préchauffez le four à 180° C.

Faites fondre le beurre puis laissez-le refroidir. Hachez grossièrement les deux chocolats et réservez.

Tamisez la farine et la Maïzena. Montez les blancs en neige. Quand ils commencent à devenir mousseux, versez en trois fois le sucre. A l'aide d'une spatule incorporez délicatement la Maïzena et la farine, les chocolats, puis le beurre fondu.

Verser la pâte dans un moule carré préalablement beurré, parsemez de billes aux trois chocolats et enfournez pour 25min. Laissez refroidir complètement avant de le démouler et de le couper en carré.