

Gâteau extra-moelleux au chocolat



Pour le goûter, je vous propose un délicieux gâteau extra-moelleux au chocolat, je dois dire que ce gâteau a beaucoup plus à la table de mon anniversaire (le prochain sera celui que vous aviez voté). La plus part en ont repris deux ou comme mon cousin de 4ans qui en a pris 3 fois ! Eh oui il est très gourmand ! Dans ce gâteau j'ai ajouté une petite touche personnelle pour qu'il soit plus gourmand, de la sauce chocolat !!!!

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

200g de chocolat noir

100g de sucre

80g de Maïzena

80g de beurre + 1 noix de beurre

4 oeufs

De la sauce chocolat

1 pincée de sel

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Travaillez le beurre pour le réduire en pommade. Faites fondre le chocolat au four micro-ondes 70sec.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Travaillez ensuite les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un saladier.

Ajoutez dans le saladier la Maïzena, le chocolat fondu et le beurre mou. Mélangez le tout.

Montez les blancs en neige avec la pincée de sel puis incorporez-les délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule.

Beurrez les bords d'un moule rond (j'ai pris un moule à charnière dont j'ai tapissé le fond de papier sulfurisé). Versez-y la préparation, mettez un peu de sauce chocolat dessus et placez le moule dans le four pour 30min environ.

Une fois le gâteau cuit, sortez-le du four et laissez-le refroidir complètement avant de le démouler. Une fois complètement froid, décorez-le avec de la sauce chocolat.

Servez aussitôt ou laissez-le à l'air libre.