Le délice au chocolat.

Préchauffe le four à 180 °C.
Beurre généreusement un moule de 20 cm de diamètre, puis **farine**-le légèrement.
Fais fondre doucement le chocolat et le beurre dans une casserole ou au four à micro-onde. **Mélange**-les pour obtenir une crème onctueuse.
Sépare les jaunes des blancs d'œufs. **Garde** les blancs au frais, dans un grand saladier
Bats les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. **Ajoute** la crème au chocolat aux jaunes d'œufs battus puis la fécule de maïs.
Ajoute une pincée de sel aux blancs d'œufs, puis **bats**-les « en neige ferme ».
Mélange les blancs en neige très délicatement, à l'aide d'une spatule, à l'appareil au chocolat. La pâte doit être très mousseuse. **Verse**-la dans le moule préparé. **Cuis** ton gâteau vingt minutes.
Laisse refroidir le gâteau, **démoule**-le doucement et **régale-toi.**