

GATEAU AU CHOCOLAT



Ingrédients pour 8 personnes :

200 g de beurre

4 œufs

200 g de sucre

1 grosse pincée de sel

200 g de farine

1 cc d'extrait de vanille

30 g de cacao amer (type Van Houten)

- Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
- Faire fondre le beurre.
- Casser les œufs dans 2 récipients en séparant les blancs des jaunes.
- Ajouter le sucre, l'extrait de vanille et le sel aux jaunes d'œufs et mélanger énergiquement.
- Ajouter ensuite alternativement le beurre fondu, la farine et le cacao.
- Monter les blancs en neige, incorporer énergiquement 1/3 des blancs à la pâte pour la rendre plus souple puis le reste délicatement.
- Beurrer et fariner un moule à cake. Verser la pâte dedans et enfourner pour 45 à 50 minutes à 180°C (au bout de 35 minutes on peut recouvrir d'un papier aluminium pour éviter que le haut du gâteau ne cuise trop).
- Lorsque le gâteau est cuit, le démouler immédiatement sur une grille (Pour vérifier la cuisson, piquer la pointe d'un couteau au centre du gâteau, elle doit ressortir sèche).
- Servir avec une crème anglaise ou un bon cidre brut.