

GATEAU AU CHOCOLAT À LA POUDRE DE CACAO

Ingrédients :

- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 120 g de beurre
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- 80 g de chocolat en poudre
- cacao

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Faites fondre le beurre dans une casserole au bain-marie avec le chocolat en poudre. Lorsque le beurre est bien fondu, mélangez, et éteignez le feu.

2. Cassez les oeufs et séparez le blanc des jaunes. Dans un grand saladier, fouettez le sucre avec les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez doucement la farine et la levure, puis le mélange chocolat+beurre. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

3. Dans un autre récipient, fouettez les blancs en neige ferme. Incorporez 1/3 des blancs en neige à la préparation chocolatée, puis versez tout le reste des blancs et mélangez-les délicatement, en soulevant le mélange de bas en haut, afin de ne pas faire retomber les blancs en neige.

4. Lorsque la préparation est lisse et homogène, versez-la dans un moule antiadhésif ou en silicone, et enfournez pour 25 à 30 min.

5. Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au centre du gâteau. Si elle ressort propre,

le gâteau est cuit. Si non, prolongez la cuisson de 5 min.

6. Laissez complètement refroidir le gâteau avant de la saupoudrer de cacao et de le servir.