

<http://piroulie.canalblog.com>



INGRÉDIENTS

- 180 g de chocolat(170 g dans la recette initiale)
- 150 g de beurre ou de margarine
- 4 oeufs
- 180 g de sucre glace
- 65 g de poudre d'amandes
- 20 g de sucre en poudre

- 80 g de farine
- 1/2 gousse de vanille

RÉALISATION

- Préchauffez votre four à 210° (240° dans la recette initiale ce qui me semble beaucoup trop)
 - Casser le chocolat en morceaux et le mettre dans un bol ou un cul de poule avec le beurre au bain-marie (sans que le fond du bol ne touche l'eau). Lorsque le mélange est fondu, bien le mélanger.
 - Ajouter les jaunes, le sucre glace, la vanille et le poudre d'amandes sans cesser de mélanger et toujours au bain marie (prévoir un bol assez grand).
 - Retirez le bol du bain-marie et ajouter la farine
 - Battre les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel et les 20 g de sucre en poudre.
 - Incorporer petit à petit les blancs d'œufs en vous servant d'une maryse.
 - Versez dans un moule à cake et enfourner en baissant la température à 180° pour 35 à 45 minutes (le temps de cuisson dépend de votre four)
- Une lame de couteau insérée au centre du cake doit ressortir sèche (pour ne pas laisser de trace piquer avec une brochette ou une aiguille à tricoter).

Remarque :

- J'ai aussi fait ce gâteau dans un moule en forme de coeur ce qui a donné un gâteau assez plat qui était moins bon que celui en forme de cake
- Il est meilleur le lendemain et se conserve très bien quelques jours dans une boîte hermétique ou enveloppé de papier alu