

Recette du gâteau au chocolat de Nancy

Ingrédients

- 4 œufs
- 125 grammes de beurre mou
- 125 grammes de chocolat noir
- 125 grammes de sucre en poudre
- 100 grammes de poudre d'amande
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation

1) Dans une casserole fais fondre le chocolat à feu très doux en mélangeant avec une cuillère en bois.

Coupe beurre en petits morceaux, ajoute le au chocolat et tourne jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

2) Sépare les blancs des jaunes, ajoute les jaunes au mélange chocolat beurre sans cesser de tourner.

Verse peu à peu le sucre puis la farine tout en mélangeant.

Ajoute la poudre d'amande et l'extrait de vanille.

Mélange à nouveau.

3) Préchauffe le four thermostat six.

Verse les blancs dans un saladier avec la pincée de sel. Monte-les en neige à l'aide d'un fouet électrique.

Incorpore les blancs en neige à la préparation à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un fouet sans les écraser.

4) Beurre un moule à bords hauts. Verse ta pâte.

Mets au four pendant 35/40 minutes.

Sers ton gâteau au chocolat tiède accompagné de crème anglaise froide, c'est encore meilleur !