



GATEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT



A préparer si possible la veille,

Pour 6 à 8 personnes :

Le biscuit:

8 œufs (séparer les blancs des jaunes)

200 g de sucre

80 g de farine

40 g de cacao

La crème :

6 œufs entiers

130 g de sucre

225 g de chocolat fondu (à 70% de cacao si possible)

150 g de beurre en pommade

Préchauffer le four à 180°C

Préparation du biscuit :

Au robot, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la farine et le cacao.

Monter les blancs en neige assez fermes et les ajouter au mélange précédent.

Beurrer une plaque à pâtisserie d'environ 22 par 40 ou une plaque en flexipan rectangulaire, la garnir avec l'appareil en le lissant à la spatule et mettre au four pour 30 à 40 mn (cela dépend de la puissance du four). Une pointe piquée dans le gâteau doit ressortir sèche.



Pendant la cuisson du biscuit, réaliser la crème.

Faire fondre le chocolat

Sur feu doux, battre les œufs avec le sucre pour obtenir la consistance d'un sabayon.

Retirer du feu et incorporer le chocolat fondu.

Laisser refroidir et rajouter le beurre en pommade.

Mettre au frais pour ½ heure.

Montage du gâteau :

Couper le biscuit dans l'épaisseur, pour obtenir trois tranches.

Mettre une généreuse couche de crème sur les tranches et les superposer au fur et à mesure.

Terminer en lissant à la spatule.

Remettre au frais.

Pour servir, recouper les bords pour qu'ils soient bien nets.

On peut aussi faire cuire le biscuit dans un moule à manqué et servir un gâteau rond plus classique.

Comme j'aime beaucoup le service à l'assiette pour ma part, je le découpe en rectangles ou en carrés selon la gourmandise des convives...

Quand on sert le gâteau entier, c'est plus joli de le décorer, avec des copeaux de chocolat par exemple.