

THE gâteau au chocolat

Pour l'anniversaire de mon fils, je voulais faire un gâteau au chocolat. Mais la plupart du temps, ces gâteaux n'ont pas vraiment de gout. Moi, je voulais un VRAI gout chocolat et un moelleux sans la lourdeur et le côté bourratif du chocolat....Quel challenge !

Voici la recette qui m'a le plus séduite :

- 170 g de chocolat noir (la qualité du chocolat fera le gateau...donc, chocolat de couverture et pas de chocolat en tablette...)
- 120 g de beurre ramolli,
- 200 g de sucre,
- 3 œufs
- 80 g de farine

Mélanger le beurre **ramolli** et le sucre.

Faire fondre le chocolat au bain marie **avec une cuillère a café d'eau**.

Préchauffer le four à 225°C. Si votre four n'a pas de chaleur tournante, prévoyez une plaque à mettre sur une grille au dessus du gâteau pour faire circuler la chaleur en dessous.

Incorporer la farine, les œufs dans le mélange beurre/sucre.

Incorporer le chocolat et mélanger en aérant (comme le macaronnage). Cette étape fera le moelleux du gâteau.



Beurrez et farinez un moule à gâteau (ou mettez y un papier cuisson). Versez y la pâte.

Enfournez pour 18 minutes.