

# GATEAU AU CHOCOLAT

RECETTE N°2120

## NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 4/10

## NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

## TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 25 minutes

## INGREDIENTS NECESSAIRES

- 120 g de chocolat amer
- 4 oeufs
- 120 g de sucre
- 65 g de beurre
- 60 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé

## MATERIELS INDISPENSABLES

- aiguille
- gant protection
- bain-marie
- terrine
- bol à pâtisserie
- fouet électrique
- spatule
- moule à manqué

## COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

## PHOTOS



## 8 ETAPES A SUIVRES

01. Faire fondre le chocolat très doucement.
02. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
03. Mélanger les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
04. Ajouter le beurre légèrement ramolli en pommade puis le chocolat fondu et, enfin, la farine en pluie; bien mélanger.
05. Battre les blancs en neige ferme.
06. Incorporer un tiers des blancs à la préparation au chocolat avec un fouet puis les deux tiers délicatement avec une spatule.
07. Beurrer un moule à manqué, y verser la préparation et cuire à four chaud, th 6 (180°) pendant 20 à 25 mn.
08. Démouler sur une grille aussitôt après la cuisson.

## NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---