

GATEAU AU CHOCOLAT SIMPLISSIME

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 Minutes
- **Temps de cuisson :** 25 min à 180 °c



Ingrédients pour 6 personnes

Pour le gâteau :

- 80 g de farine
- 125 g de chocolat pâtissier
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Pour la chantilly :

- 20 cl de crème liquide entière (35% bien froide)
- 1 sachet de sucre vanillé

Étapes de préparation

1. Préchauffez le four th.6 (180°C).
2. Séparez les blancs des jaunes.
3. Faites fondre le chocolat. Mélangez-le avec la farine, la levure, le sucre, le sel, les jaunes d'œufs et le beurre fondu. Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte. Versez dans le moule beurré.
4. Faites cuire pendant 25 min th.6 (180°C).
5. Démoulez encore chaud, attendez quelques heures avant de le déguster.
6. Préparez la chantilly en battant la crème liquide (très froide) au fouet pendant 1 min. Ajoutez le sucre vanillé et le sachet de fixe chantilly.
7. Dès que la crème tient aux branches, cessez de battre.

