

Moelleux au chocolat

Préparation : 20 mn, cuisson : 35 mn.

Pour 4 personnes.

125 g de chocolat noir, 5 œufs, 250 g de sucre semoule, 125 g de beurre et 15 g pour le moule, 125 g de farine, 1 pincée de sel, sucre glace, 1 sachet de crème anglaise, 1/2 l de lait.

Préchauffer le four thermostat 6 (180°C). Casser les œufs. Séparer les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans un saladier et les jaunes dans une terrine. Verser le sucre semoule sur les jaunes et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban. Râper le chocolat. Faire fondre légèrement le beurre. Incorporer le beurre puis le chocolat râpé à la préparation jaunes-sucre. Mélanger puis ajouter la farine tamisée petit à petit. Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs, puis les battre en neige ferme à l'aide d'un fouet électrique. Les incorporer délicatement à la préparation. Beurrer un moule à manqué. Y verser la pâte. Mettre au four et faire cuire 35 mn. Laisser refroidir un peu avant de démouler le gâteau sur une grille à pâtisserie. Préparer la crème anglaise avec le lait en suivant scrupuleusement les instructions données sur le sachet. Disposer le gâteau refroidi sur un plat de service, le saupoudrer de sucre glace et le servir avec la crème anglaise présentée dans une saucière.

Ce gâteau peut être préparé la veille. Il se conservera plusieurs jours dans du papier aluminium.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.