

Moelleux au coulis de fruits rouges

Préparation : 20 mn, cuisson 20 mn.

Pour 6 à 8 personnes.

250 g de chocolat noir, 3 œufs entiers, 50 g de farine, 1 pincée de sel, 1 c à café de levure, 80 g de sucre, 80 g de beurre + 25 g pour le moule, 1 sachet de 200 g de coulis de fruits rouges surgelé.

Casser le chocolat en petits morceaux et le faire fondre au bain-marie avec le beurre. Lorsque le chocolat est fondu, remuer pour lisser le mélange puis laisser tiédir.

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C).

Casser les trois œufs en séparant bien les blancs des jaunes.

Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter progressivement la farine et la levure tamisées ensemble puis le chocolat fondu.

Battre alors les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. En incorporer une partie au mélange précédent pour assouplir la pâte, puis le reste, délicatement, en soulevant la préparation comme pour une mousse.

Verser la pâte dans un moule à manqué beurré de 22 cm de diamètre et faire cuire pendant 10 mn au four. Ramener le thermostat sur 5 (150°C) et laisser cuire 10 mn encore. Le gâteau doit rester moelleux au centre. Le laisser tiédir avant de le démouler et le déguster avec le coulis de fruits rouges.



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.