Chaud Devant

Gâteau au Chocolat de Bénédicte Tauran

Une recette toute simple pour un dessert savoureux avec peu d'ingrédients

Ingrédients

- 1 plaque de chocolat noir 65% ou plus
- 4 œufs
- 125g de beurre
- 100g de sucre
- 50g de farine
- Cannelle en poudre

Recette

Dans une petite casserole, faire fondre le chocolat qui a été morcelé avec un dl d'eau. Dès qu'il a fondu, ajouter les 100g de sucre. Puis retirer du feu et ajouter les 125g de beurre en morceaux.

Séparer les 4 jaunes d'œufs, les ajouter au chocolat avec la farine. Battre les blancs d'œufs en neige. Puis mélanger très délicatement la préparation au chocolat avec les blancs d'œufs battus en neige. Ajouter un peu de cannelle en poudre puis verser le tout dans un plat. Enfourner durant une vingtaine de minutes à 150°. Contrôler le milieu du gâteau avec un petit couteau afin de s'assurer qu'il ne soit plus coulant.

Pour préparer ce dessert vous pouvez chanter ou siffler comme le fait Bénédicte Tauran… *siffler en travaillant, ça vous donne un air joyeux…*

****