

# Gâteau au chocolat léger, léger.....



Ingrédients pour un moule à manqué de 24cm :

- 150g de chocolat noir
- 6 oeufs
- 75g de beurre
- 150+30g de sucre
- 30g de farine
- 30g de maizena
- 30g de sucre glace
- 1 pincée de sel

Préparation :

-Fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre au bain-marie.

Séparer les blancs des jaunes

-Fouetter les jaunes avec 150g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

-Incorporer la farine et la maïzena

-Ajouter le chocolat fondu et fouetter vivement

-Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel, quand ils commencent à mousser  
ajouter 30g de sucre semoule

-Incorporer délicatement les blancs à la préparation au chocolat

-Verser la pâte dans un moule beurré et fariné puis enfourner pour 50-55mn four  
préchauffé à 170°C.

-Démouler sur une grille et laisser refroidir.

-Saupoudrer de sucre glace et servir à température ambiante.