

Gâteau mousseline au chocolat



Ingrédients:

- 6 blancs d'oeufs
- 200g de chocolat noir
- 200g de sucre en poudre
- 100g de beurre à température ambiante
- 50g de maïzena
- 50g de farine

Préparation:

- Travailler le beurre en pommade puis ajouter le sucre. Travailler longuement jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
- Râper le chocolat puis l'incorporer au mélange beurre/sucre avec la farine et la maïzena.
- Battre les blancs en neige ferme puis en incorporer une partie pour détendre la pâte. Incorporer le reste délicatement à l'aide d'une maryse.
- Beurrer et fariner un moule à manqué et y verser la pâte.
 - Enfourner à 180°C pendant 30 minutes.
 - Démouler et laisser refroidir sur une grille.