

CAKE AU CHOCOLAT NOIR

Août 2003 (Révisé en février 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 150 g de chocolat noir pour desserts (à 70% de cacao)
- ★ 90 g de beurre (70 + 20)
- ★ 90 g de farine
- ★ 2 sachets de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 4 œufs
- ★ 140 g de sucre en poudre
- ★ 50 g de raisins de Corinthe

Ustensiles : Moule à cake, 3 casseroles, 2 jattes, Fouet, Cul de poule, Batteur électrique, Grille

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 3,60 € (soit 0,60 € par personne)



Recette :

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Faire ramollir 70 g de beurre à feu très doux dans une casserole. Casser les 4 œufs et séparer les blancs des jaunes dans deux jattes distincts. Dans un cul de poule verser le chocolat fondu et le beurre mou. Bien mélanger au fouet. Ajouter successivement les 4 jaunes d'œufs, la farine, le sucre en poudre, le sucre vanillé et les raisins de Corinthe. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant une dizaine de minutes. Monter les 4 blancs d'œufs en neige ferme, les incorporer à la préparation avec délicatesse.

Beurrer un moule à cake et y verser la préparation au chocolat. Cuire à four chaud durant 40 minutes. Sortir du four, laisser reposer 10 minutes, démouler et laisser complètement refroidir sur une grille.

Boisson :

Un pineau des Charentes blanc servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.