

GÂTEAU MAGIQUE AU CHOCOLAT

Recette par **Aurélie Desgages pour les Editions Hachette Pratique.**

C'est LE gâteau au chocolat du moment ! Une recette du livre "Gâteaux magiques" d'Aurélie Desgages aux éditions Hachette Pratique.

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **60 min** Temps d'attente : **240 min**

Ingrédients (8 personnes)

1 c à s d'eau
40g de cacao
50 cl de lait
115g de farine
150g de sucre semoule
4 œufs
125g de beurre
1 pincée de sel

Préparation

ÉTAPE 1 :

Préchauffez le four à 150°C (th. 5). Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Réservez.

ÉTAPE 2 :

Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes. Réservez les blancs dans un bol.

ÉTAPE 3 :

Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre semoule à l'aide du batteur. Versez, dans cet ordre, le beurre fondu, le cacao, la farine, l'eau et le lait. Mélangez bien toujours au batteur. Salez et montez les blancs en neige ferme à l'aide du batteur.

ÉTAPE 4 :

A l'aide d'un fouet, ajoutez les blancs en trois fois dans la préparation. Mélangez tout en cassant légèrement les blancs afin qu'il reste encore des morceaux.

ÉTAPE 5 :

Tapissez le fond du moule de papier cuisson puis versez la préparation.

ÉTAPE 6 :

Enfourez pour 50 min à 1 h (selon votre four à chaleur tournante ou traditionnelle). Laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur au moins 3 h.

ÉTAPE 7 :

Coupez en carrés puis servez.

Conseils

Ajoutez 30g de noisettes en poudre à la préparation.