

sans gluten

GÂTEAU CHOCOLAT

I N G R É D I E N T S

- 5 œufs
- 200 g de chocolat noir (70% minimum)
- 30 g de pralinoise ou chocolat noir
- 90 g de sucre roux ou bio non raffiné
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de poudre de vanille
- 1 pincée de poudre de cannelle
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 125 g de poudre d'amandes

P R É P A R A T I O N

- Préchauffez le four à environ 190° (T6/7)
- Faites fondre doucement le chocolat noir avec le beurre coupé en morceaux
- Ajoutez le sucre vanillé, la poudre de vanille, la poudre de cannelle au chocolat
- Séparez les blancs et les jaunes des œufs
- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et réservez au frigidaire
- Incorporez délicatement les jaunes d'œufs au chocolat
- Ajoutez la poudre d'amandes au chocolat puis remuez
- Incorporez très doucement le chocolat aux blancs en neige pour obtenir un appareil homogène
- Versez le mélange dans un plat à tarte d'environ 25 cm
- Jetez aléatoirement des carrés de pralinoise sur le gâteau
- Placez le gâteau au four entre 16 et 18 minutes sur Thermostat 4/5 (le temps de cuisson est volontairement précis pour obtenir un gâteau humide et fondant).
- Décorez le gâteau soit avec un glaçage chocolat-orange, des copeaux de noix de coco ou des morceaux de fraises. Mais nature c'est déjà très bon !