

GATEAU MAGIQUE AU CHOCOLAT de Nathan

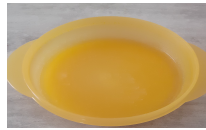


Ingrédients :

- 4 œufs - 150g sucre - 1 cuillère à soupe d'eau - 125g beurre - 70g farine - 45g cacao amer
- 1 pincée de sel - 500ml lait entier

1- Préchauffer le four à 150°C

2- Faire fondre le beurre et laisser tiédir



3- Faire tiédir le lait



4- Séparer les jaunes et les blancs



5- Avec un fouet, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et l'eau



6- Ajouter le beurre fondu tiédi et continuer à battre



7- Tamiser la farine sur le mélange. Ajouter le cacao et le sel. A l'aide d'un batteur électrique, mélanger rapidement. Ajouter le lait tiède et continuer de battre pour bien mélanger.



8- Dans un autre bol, monter les blancs en neige puis incorporer-les à la pâte à l'aide d'une spatule.



9- Verser le mélange dans un moule puis enfourner 50min (chaleur tournante)



10- Laisser refroidir puis réserver au frais.