# GATEAU MAGIQUE AU CACAO AMER

**Pour 8/10 personnes Préparation 30mn Cuisson 55mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 œufs | 45g de cacao amer |
| 150g de sucre | 70g de farine |
| 1 c. à soupe d’eau froide | 50cl de lait |
| 125g de beurre | 1 pincée de sel |

1. Préchauffez votre four à 150° C.

2. Faites fondre le beurre et le laisser tiédir. Chauffer légèrement le lait.

3. Battre les jaunes d’œufs avec le sucre et la cuillère d’eau pour obtenir un mélange blanchit et mousseux. Ajouter le beurre fondu tiédi et continuer à battre, puis ajouter la farine, le caco, le sel et enfin le lait.

4. Montez les blancs en neige avec quelques gouttes de jus de citron.

5. Incorporez délicatement et e plusieurs fois les blancs à la pâte à l’aide d’un fouet (ou robot puissance 1).

6. Verser dans le moule en silicone marron en forme de rosaces et cuire 55mn à 150°C. A la sortie du four, le gâteau est légèrement tremblotant au milieu.

7. Laisser refroidir et placer au frigo.