

« Noël éveille nos sens »

DELICE AU CHOCOLAT

Denrées	Unités	Quantités	
		Base	6 pers.
chocolat noir	g		180
oeuf	pièce		5
beurre	g		100
sucré en poudre	g		125
sucré vanillé	sachet		1
farine	c. à s.		2

TECHNIQUE	APPLICATIONS TECHNOLOGIQUES	REMARQUES
Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie avec le beurre . Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs et les deux sucres.	fusion du chocolat et du beurre au bain-marie	
Verser le chocolat fondu dans le saladier. Mélanger avec soin puis incorporer la farine.		
Battre les blancs d'oeuf en neige ferme. Les incorporer délicatement au mélange du saladier. Préchauffer le four à 180°C.		
Transvaser la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné . Faire cuire au four pendant 20 min. Laisser tiédir le gâteau puis le démouler et le poser sur une grille.		
Quand le gâteau est complètement refroidi , le saupoudrer de sucre glace.		