

# Gâteau au chocolat noir

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

230 grammes de chocolat noir
230 grammes de beurre (+ un peu de beurre supplémentaire)
150 grammes de sucre
6 œufs
1 cuillerée à thé  d'extrait d'amande
120 grammes de cacao en poudre (+ un peu de poudre supplémentaire)
crème fouettée

# Méthode de préparation

1. **Chemisez un moule à charnière de 23 cm de papier sulfurisé. Graissez le papier avec un peu d'huile.**
2. **Cassez le chocolat en morceaux et déposez-le avec le beurre dans un poêlon. Faites fondre à feu doux. Mélangez bien. Retirez du feu et laissez refroidir un peu.**
3. **Ajoutez le sucre et mélangez bien.**
4. **Incorporez ensuite les œufs un à un sans cesser de mélanger.**
5. **Ajouter l'extrait d'amande et la poudre de cacao.**
6. **Fouettez jusqu’à ce que le mélange soit bien lisse. Verser l'appareil dans le moule à charnière.**
7. **Faites cuire 25 minutes au four préchauffé à 180 °C.**
8. **Déposez le moule sur une grille et laissez refroidir 10 minutes.**
9. **Démoulez le cake et laissez-le refroidir totalement sur une grille à tarte.**
10. **Juste avant de servir, saupoudrez de poudre de cacao.**

11. **Servez la chantilly à part.**