



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.