

Mœlleux au chocolat noir.



Température : 200°C

Taux d'humidité : 80%

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

200 g de chocolat noir dessert

200 g de beurre

150 g de sucre

5 œufs

1 cuillère à soupe de farine

1 moule à manqué de 20 cm de diamètre

Papier de cuisson

Préchauffez le four à 200°C, 80% d'humidité.

- Faites fondre le chocolat et le beurre dans une casserole.
- Ajoutez le sucre et laissez refroidir le mélange.
- Puis ajoutez un à un les œufs en remuant bien avec une cuillère en bois après chaque nouvel œuf ajouté.
- Enfin, incorporez la farine et prenez soin de lisser le mélange.
- Préparez votre moule en recouvrant son fond de papier de cuisson beurré.
- Versez dans le moule et placez votre préparation dans le four combiné-vapeur.
- Laissez cuire 30 min à 200°C et 80% d'humidité.
- Sortez du four et démoulez rapidement.

Conseil

- Pour cette recette, il est conseillé d'avoir un moule avec un fond amovible car ce gâteau est très fragile et donc difficile à démouler.