



## Gâteau extra fondant chocolat confiture...

### **Ingrédients :**

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de margarine ou beurre
- 4 œufs (J+B)
- 150 g de sucre en poudre
- 1 càs de farine
- 1 càs de maïzena
- 1 càs bombée de cacao amer en poudre
- 1/2 càc de poudre de vanille bio
- 100 g de confiture de poire (ou framboise, fraise, abricot, ananas, kiwi,...)
- 1 pincée de sel



### **Préparation :**

Préchauffer le four à 170°C.

Beurrer et fariner un moule à manquer standard et chemiser le fond de papier sulfurisé.

Faire fondre le chocolat et la margarine au bain-marie ou micro-onde. Laisser tiédir.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs jusqu'à blanchissement. Le mélange doit doubler ou tripler de volume. Adjoindre le chocolat fondu dans cette pâte.

Mélanger la farine, la maïzena et le cacao, puis verser le tout en pluie dans la préparation au chocolat. Incorporer enfin la confiture.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel puis les incorporer à l'autre préparation en soulevant la pâte délicatement.

Verser cet appareil dans le moule et lisser le dessus.

Enfourner 20 à 25 min à 170°C.

Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler.

On peut le mettre au frais, il aura alors un côté truffé.

BON APP'