

Gâteau tout chocolat Reine de Saba

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Il me restait 6 oeufs et je ne voulais faire qu'un gâteau alors je me suis lancée dans cette recette. Mais même moi qui n'aime pas trop habituellement le chocolat, j'ai apprécié celui-ci qui est très léger avec les 6 blancs d'oeuf battus en neige et la pointe d'amande.

Ingrédients (6/8 personnes) :

- * 250g de chocolat noir
- * 200g de sucre cassonade
- * 250g de beurre (+ pour le moule)
- * 50g d'amandes en poudre
- * 6 œufs
- * 2 cuillères à soupe de farine (+ pour le moule)
- * 1/2 sachet de levure chimique
- * 1 pincée de sel



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Dans une casserole, casser le chocolat en morceau et ajouter le beurre.

Faire fondre à feu doux.

Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Mettre les jaunes avec le sucre. Fouetter jusqu'au blanchiment de l'appareil.

Ajouter ensuite la farine, les amandes en poudre et la levure. Bien mélanger.

Lorsque le chocolat a bien fondu, le mélanger et le réserver hors du feu.

Verser alors doucement ce chocolat dans le mélange œufs-sucre. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige ferme avec le sel.

Les incorporer alors délicatement au mélange précédent. Il ne faut pas chasser les bulles d'air pour que le gâteau reste très léger.

Beurrer et fariner le moule (ou juste beurrer le moule rectangulaire coulissant).

Verser la préparation dans le moule.

Enfourner pour 25-30 minutes.

Vérifier la cuisson en plantant un couteau dedans : si la pointe ressort "sèche", c'est cuit.

Astuces :

J'utilisais mon moule de gâteau de Savoie rectangulaire de 23x30cm. Mais dernièrement, j'ai acheté un moule rectangulaire qui coulisse et peut donc s'agrandir : c'est génial ! Il suffit de le poser sur une plus grande tôle avec dessous du papier sulfurisé. J'ai bien beurré les bords coulissants et le papier sulfurisé (mais pas fariné). La pâte n'est pas passée sous les rebords lorsque j'ai versé la préparation dedans. Pour le démoulage, cela n'a posé aucun problème : les bords étaient impeccables et le gâteau n'a pas collé au papier non plus ! Technique à conserver car on peut ainsi faire de très belles parts de gâteau.

Au lieu de mettre 250g de chocolat noir je n'en mets que 200g et j'ajoute 50g de chocolat au lait.

Le gâteau est délicieux également le lendemain.

On peut accompagner ce gâteau avec une chantilly maison.

Pour servir ce gâteau très tendre, je ~~prends~~ prenais une très grosse cuillère...

Sur ce gâteau assez plat, on peut faire de très belles décorations avec de la pâte d'amande par exemple.

