



Décadence au chocolat (*Bon Appétit Desserts*).

Pour 10 à 12 personnes:

- 450 g de chocolat à 60% de cacao ;
- 140 g de beurre ;
- 2 cuillères à soupe de Grand Marnier ou d'une autre liqueur d'orange ;
- 1 cuillère à soupe de Cognac ou de brandy (du brandy pour moi) ;
- 1 cuillère à soupe de café instantané ;
- 6 gros œufs ;
- 150 g de sucre en poudre.



Préchauffez le four à 180°C. Beurrez et farinez un moule à manqué de 22 cm de diamètre, de préférence à fond amovible. Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre coupés en morceaux. Retirez du feu et ajoutez les liqueurs et le café instantané en mélangeant bien. Laissez tiédir.

Dans un grand saladier, battez les œufs et le sucre à l'aide d'un batteur électrique (ou d'un fouet et d'un peu d'huile de coude) jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume, environ 5 minutes. Versez un quart de la préparation aux œufs dans celle au chocolat pour l'alléger, puis incorporez-la aux œufs restant. Transférez l'appareil ainsi obtenu dans le moule préalablement préparé.

Faites cuire au four environ 45 minutes, jusqu'à ce qu'une pointe de couteau insérée au centre du gâteau ressorte avec de petites miettes encore accrochées. Laissez refroidir le gâteau sur une grille (il est normal que le gâteau dégonfle en refroidissant). Passez un couteau le long des bords du gâteau puis retirez les bords du moule si vous en avez utilisé un à fond amovible.

Ce gâteau peut être fait la veille car il est meilleur le lendemain, ses parfums et sa texture ayant eu le temps de se développer et de se parfaire.