






## GÂTEAU AU CHOCOLAT

 15 minutes  
 40 minutes  
 12 portions

## INGRÉDIENTS

- 100 grammes de beurre à 82% MG, doux, coupé en morceaux et un peu pour le moule
- 6 unités moyennes (M) d'oeuf, cru (348 g), blancs et jaunes séparés
- 100 grammes de sucre de coco
- 250 grammes de chocolat noir à pâtisser, détaillé en morceaux
- 50 grammes de farine

## MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffer le four à 200°C. Beurrer un moule à manqué (diamètre 22cm) et réserver.
- 2° Insérer le fouet. Mettre les blancs d'oeufs et la pincée de sel dans le bol et fouetter 6min/vitesse 3.5, ou jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.
- 3° Ajouter 20g de sucre et mélanger 20 sec/vitesse3.5. Oter le fouet. Transvaser dans un récipient et réserver.
- 4° Mettre le reste du sucre, les jaunes d'oeuf et le beurre dans le bol et chauffer 6 min/70°C/vitesse 4.
- 5° Ajouter le chocolat noir, attendre quelques secondes que le chocolat ramollisse, et mélanger 20 sec/vitesse 5.
- 6° Ajouter la farine et mélanger 10 sec/ vitesse 5.
- 7° Insérer le fouet. Ajouter les blancs d'oeufs fouettés et mélanger 15 sec/vitesse 2.5. Verser la préparation dans le moule préparé.
- 8° Enfourner 10-15 minutes à 200°C. Laisser le gâteau refroidir pendant 5 minutes dans le moule avant de démouler. Servir tiède ou froid.
- 9° Conseils : la méthode de préparation et un temps de cuisson court permettent d'obtenir un gâteau à la consistance mousseuse. Si vous préférez un gâteau plus ferme, prolongez la cuisson de 20-25 minutes à 180°C. Pour un gâteau au chocolat express : mettez le chocolat dans le bol et râpez 5 sec/vitesse 7. Ajoutez le beurre et faites fondre 4 min/60°C/vitesse 2. Ajoutez la farine, le sucre, le sel et les oeufs et mélangez 15 sec/vitesse5. Versez la préparation dans le moule et enfournez 20 minutes à 180°C.
- 10° © Thermomix® Ma cuisine au quotidien - 200 recettes indispensables

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (67 g)	% AR
ÉNERGIE	386 kcal	258 kcal	13 %
PROTÉINES	8 g	6 g	11 %
GLUCIDES	27 g	18 g	7 %
SUCRES	0 g	0 g	0 %
LIPIDES	27 g	18 g	26 %
ACIDES GRAS SATURÉS	8 g	5 g	26 %
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g	0 g	1 %
SODIUM	51 mg	34 mg	1 %