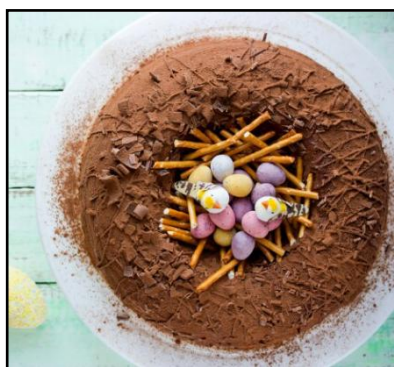


# GATEAU AU CHOCOLAT DOUX



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**40 g + 70 g de chocolat noir**

**20 g de chocolat au lait**

**70 g de beurre**

**3 blancs d'œuf**

**90 g de sucre roux**

**90 g de poudre de noisette**

**20 g de sucre glace**

**1 œuf**

**1 jaune d'œuf**

**40 g de farine**

**1 pincée de fleur de sel**

**½ c à c de levure chimique**

**20 g de sucre en grain**

**Faire fondre au bain-marie le chocolat au lait et 40 g de chocolat noir avec le beurre coupé en morceaux.**

**Monter les blancs en neige avec 15 g de sucre roux. Les monter jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.**

**Mélanger dans un saladier la poudre de noisette, le sucre roux, le sucre glace, la fleur de sel. Ajouter l'œuf entier et le jaune. Fouetter pendant 30 secondes puis incorporer le chocolat fondu, la farine et la levure. Puis incorporer les blancs en deux fois.**

**Ajouter le reste de chocolat noir concassé.**

**Beurrer un moule à manqué ou à cake et le saupoudrer avec le sucre en grain puis verser la pâte.**

**Faire cuire à 160 ° pendant 20 à 25 minutes. Vérifier la cuisson avec un couteau. Le gâteau doit rester moelleux.**

**Pour le jour de Pâques, présenter le gâteau cuit dans un moule à savarin et remplir le centre avec des gâteaux mikado coupés et des œufs en chocolat.**