

Bundt cake au chocolat



QUANTITÉ

6-8 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

50 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 2 œufs
- 100g + 15g de sucre
- 140g de farine
- 60g de beurre
- 100ml de lait d'avoine (ou de lait de vache)
- 6g de levure chimique
- 110g de chocolat noir
- 2 cuillère à soupe à de cacao en poudre non sucré



Préchauffez le four à 160°.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le lait, la farine, la levure chimique et le cacao. Mélangez bien.

Incorporez ensuite le beurre et le chocolat fondus.

Montez les blancs en neige très ferme en ajoutant 15g de sucre à "mi-montage".

Incorporez-les délicatement à la préparation à l'aide d'une maryse.

Versez la pâte dans le moule préalablement beurré et fariné.

Faites cuire au four à 160° pendant environ 50 minutes.

Laissez le gâteau refroidir un peu puis démoulez-le en le retournant sur une grille. avant de la retourner sur une grille à pâtisserie et de délicatement le démouler.

Si le dessus du gâteau (qui devient la partie inférieure une fois demoulé) est bombé, attendez qu'il soit froid pour le couper afin de le rendre plat.