

Gâteau au chocolat aérien sans gluten

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 4 œufs
- 60g de sucre avec les blancs d'œufs
- 70g de sucre avec les jaunes d'œufs
- 70g de maïzena
- 150g de beurre
- 200g de chocolat noir
- Sel



Ustensiles spécifiques : un robot, une cuillère magique, une casserole, un cul-de-poule, une spatule haute température, un moule à brioche et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C chaleur tournante impérative et placer le moule brioche sur a plaque aluminium perforée.
- Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
- Dans le bol du robot, déposer les blancs d'œufs, le sucre et une pincée de sel.
- Monter les blancs en neige de façon à obtenir le bec d'oiseau.
- Faire fondre dans la casserole le chocolat avec le beurre à feu doux. Bien lisser avec la spatule.
- Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide de la cuillère magique. Le mélange s'éclaircit et mousse légèrement.
- Ajouter le mélange chocolat-beurre avec les jaunes d'œufs.
- Bien mélanger le tout.
- Ajouter la maïzena tout en mélangeant.
- Ajouter enfin les blancs meringués délicatement à la préparation.
- Verser le tout dans le four et cuire durant 35 min.

Bon appétit !