



Gâteau au chocolat (6 personnes)



Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 100g de farine de riz (ou de maïs)
- 15g de levure chimique sans gluten
- 100g de beurre
- 4 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Matériel nécessaire :

- 1 bol
- 1 cuillère en bois
- 1 batteur électrique
- 2 saladiers
- 1 moule

Préparation :

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes. A la sortie du four, mélanger pour obtenir une préparation lisse et homogène. Laisser refroidir.

Séparer les blancs des jaunes puis monter les blancs en neige avec la pincée de sel.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger.

Incorporer le mélange chocolat/beurre. Bien mélanger.

Ajouter les blancs en neige et mélanger délicatement.

Verser la pâte dans le moule et enfourner pendant 25 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.

Laisser refroidir avant de démouler.