

Une recette "de grand-mère" que l'on m'a recommandée...

Gâteau chocolat Bossière

Ingrédients

125 g. de sucre poudre
80 g. de fécule
20 g. de farine
75 g. de beurre
100 g. de chocolat (une
tablette à croquer).
4 oeufs

Parfums possibles :

Rhum
ou liqueur à l'orange
Whisky..

Préparation

Faire fondre le chocolat cassé en petits morceaux avec le beurre (feu doux, remuer).

Séparer les jaunes et les blancs (oeufs).

Battre les jaunes avec le sucre, pour que le mélange blanchisse.

Ajouter successivement :

- le chocolat et le beurre refroidis
- la fécule et la farine
- Monter les blancs en neige (un peu de sel peut aider).
- Incorporer les blancs, en soulevant le mélange doucement.

Un moule rond, avec une
cheminée beurré et fariné.

Cuisson :

Au four chaud, 160 °C, environ 30 mn.

Le gâteau doit rester moelleux...

www.gateau-et-bd.com

<http://gateaux-et-bd.over-blog.com/2015/04/gateau-au-chocolat-bossiere.html>