

## Gâteau magique au chocolat



- 3 gros œufs ou 4 petits
- 150 gr de sucre
- 125 gr de beurre
- 70 gr de farine
- 45 gr de cacao non sucré
- 1 pincée de sel
- 500 ml de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé tiède

Commencer par faire fondre le beurre quelques secondes au micro ondes. Réserver

Pendant ce temps séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.

Battre les jaunes avec le sucre afin d'obtenir un mélange blanchis et mousseux. Rajouter le beurre. Tamiser le cacao et la farine ensemble et rajouter à la préparation. Puis rajouter le lait. Bien mélanger.

Préchauffer votre four à 160°.

Incorporer les blancs en neige à votre préparation. A la fin il doit vous rester des morceaux de blancs de 1 cm à peu près. Ne pas battre davantage.

Verser cette préparation à la consistance étrange dans votre moule et mettre au four 50 min à 1h.

Laisser refroidir le gâteau dans son moule avant de le mettre au réfrigérateur au minimum 4 h, voire plus si vous avez du temps.

A la fin de ce temps le démouler. Je l'ai décoré avec du chocolat blanc que j'ai fait fondre avec un peu de crème liquide à 15 % de mg et j'ai fait des motifs avec un stylo à pâtisserie.