

Gâteau Bellevue de Christophe Felder

Je dois vous avouer quelque chose, certes je suis une femme gourmande cependant je n'aime pas trop les gâteaux au chocolat.

Souvent trop lourd et trop écœurant je n'arrive que rarement à finir une part et au restaurant je choisis plutôt un dessert à base de fruits ^^

Et bien maintenant c'est fini grâce à ce délicieux gâteau. On dirait un gâteau mousseux au chocolat, c'est juste un régal !!!

J'ai trouvé la recette sur le blog de Chloé Délice que je vous conseille d'aller visiter.



Ingrédients :

- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- 12 cl de lait
- 125 g de chocolat noir pâtissier
- 50 g de poudre d'amande Cuisine addict
- 125 g de sucre en poudre
- sucre glace (facultatif)



Cooking Milie ©

La recette :

Préchauffez le four à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un bol faites fondre le chocolat pâtissier avec le lait au micro-ondes.

Mélangez bien afin que le chocolat soit complètement mélangé.

Ajoutez les jaunes d'œufs un à un en mélangeant bien entre chaque.

Incorporez la farine et la poudre d'amande.

Montez les œufs en neige ferme en incorporant petit à petit le sucre en poudre.

Mélangez délicatement à la préparation précédente.

Une fois que le mélange est bien homogène beurrez un moule à manquer.

Versez la pâte dans le moule puis enfournez pour 35 minutes.

A la sortie du four décollez bien les côtés avant de démouler délicatement.

Laissez le bien refroidir avant de le déguster.

Au moment de servir saupoudrez de sucre glace puis jetez vous dessus...



J'en salive encore...

