***Gâteau au chocolat comme un nuage***

**Pour un moule de 21cm de diamètre**

135g de chocolat à 70% de cacao

150g de crème liquide entière

110g de blanc d'œufs (4 à 5 selon la taille des œufs)

65g de jaunes d'œufs (3 à 4 selon la taille des œufs)

110g de sucre en poudre

40g d'huile de noix ou de noisette

35g de farine

Préchauffez le four à 160°C.

Dans une casserole, portez la crème à frémissement, coupez le feu et incorporez le chocolat coupé en morceau et mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une ganache bien lisse. Laissez refroidir un peu avant d'incorporez les jaunes d'œufs et l'huile de noix.

Montez les blancs en neige en y incorporant le sucre en plusieurs fois, vous devez obtenir des blancs bien fermes qui forment le fameux bec d'oiseau.

Prélevez 1/3 des blancs en neige et incorporez-le délicatement au mélange au chocolat, ajoutez la farine, mélangez et incorporez délicatement le restant des blancs en neige.

Versez la pâte dans un moule en silicone ou un moule à manquer préalablement beurré et enfourné à 160°C pendant 30 à 35 minutes selon votre four. Vérifiez la cuisson en plantant la lame 'un couteau dans la pâte elle doit ressortir propre.

Laissez refroidir un peu avant de démouler le gâteau et servez-le tiède.