

Gâteau au chocolat.

C'était le gâteau que mon papa faisait quand il était à l'école. Il a appris à le cuisiner en cours d'éducation manuelle technique lorsqu'il était en 6^{ème}. Sa mère (ma mamie) le faisait pour les fêtes de famille. Comme mes sœurs et moi trouvions ce gâteau très bon, on a pris la recette du gâteau au chocolat de mon papa pour l'emmener à Chevannes. Maintenant on le fait pour les anniversaires et pour nos fêtes.



Recette

125 g de chocolat.
125 g de beurre.
4 œufs.
150 g de sucre.
125 g de farine.

Préchauffer le four à 150 °.
Mélanger le chocolat et le beurre dans une casserole avec 4 cuillères d'eau.
Laisser refroidir le mélange légèrement.
Séparer les jaunes des blancs.
Ajouter les jaunes. Bien mélanger.
Monter les blancs en neige.
Ajouter le sucre et la farine.
Ajouter les blancs en neige. Mélanger délicatement ;
Verser le mélange dans un moule (à savarin 24cm diamètre).
Faire cuire 25 à 30 minutes.

On peut faire une ganache pour recouvrir le gâteau (Faire chauffer 60g de crème semi épaisse puis ajouter 60g de chocolat) et décorer le gâteau.