

Gâteau au chocolat et aux noix

Préparation : 30 min



Cuisson : 40 min

Ingrédients :

- 150 g de chocolat
- 100 g de beurre + 20 g pour le moule
- 4 oeufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de cerneaux de noix

Préparation :

Préchauffer le four thermostat 6 (170°C).
Beurrer le moule.

Casser le chocolat en morceaux dans un saladier, le cuire au bain-marie et laisser fondre sur feu moyen.

Remuer en ajoutant les 100 g de beurre jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène.

Casser les oeufs en séparant les blancs et les jaunes dans deux saladiers différents.
Travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la pâte blanchisse.
Incorporer-les ensuite à la pâte au chocolat, puis y ajouter peu à peu la farine malangée à la levure et tamisée.

Hacher les noix et les mélanger à la pâte.
Monter les blancs d'oeufs en neige ferme et les ajouter délicatement.

Verser dans le moule et enfourner à mi-hauteur.
Laisser cuire 20 mn.
Baisser un peu le thermostat (150°C) et poursuivre la cuisson 20 mn.

Démouler le gâteau et laisser refroidir sur une grille.
Servir froid accompagné de crème anglaise