



Tarte au chocolat

Pour 6 à 8 personnes :

- ▣ 125 g de chocolat à croquer ou à pâtisser.
- ▣ 1 petite tasse de café très fort.
- ▣ 100 g de beurre.
- ▣ 4 œufs.
- ▣ 150 g de sucre en poudre.
- ▣ 2 cuillerées de cacao amer.

Mettre le chocolat à ramollir dans une casserole avec le café. Pendant ce temps battre les œufs, le sucre puis le beurre ramolli. Ajouter le chocolat fondu. Rebattre encore un peu pour bien mélanger. Ajouter délicatement les quatre blancs battus en neige ferme.

Mettre les deux tiers de cette mousse dans un moule (pas trop grand) beurré, fond recouvert d'un papier sulfurisé. Cuire trente à trente cinq minutes à 180° (vérifier avec la pointe d'un couteau).

Sortir du four, laisser tiédir et démouler. Lorsque le gâteau est froid le garnir avec le tiers de mousse restant. Mettre au frais pendant au moins trois heures (ce gâteau peut même se faire la veille).

Au moment de servir, saupoudrer de cacao amer.

