



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Gâteau au chocolat Bellevue de Christophe Felder (sans beurre)

Un gâteau au chocolat sans beurre, ça existe ça ? Mais oui, c'est une invention de Christophe Felder qu'on ne présente plus. Pourtant ce gâteau est délicieux : moussoux, moelleux et tout en légèreté. Dix petites minutes de préparation et 30 minutes de cuisson et vous obtenez un délicieux dessert.

INGREDIENTS :

4 œufs
125 gr de chocolat noir
2 càs de lait
10 cl de crème liquide
1 càs de farine
50 gr de poudre d'amandes
125 gr de sucre semoule

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Faire fondre doucement le chocolat avec le lait et la crème liquide. Enlever du feu et ajouter les jaunes d'œufs un à un, la farine et la poudre d'amandes tout en remuant.

Battre les blancs en neige ferme en y ajoutant progressivement le sucre semoule. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation chocolatée.

Beurrer et fariner un moule d'environ 22-24 cm beurré ou en silicone. Y verser la pâte et enfourner pendant environ 30 minutes.

Attendre 10 minutes avant de le démouler et le laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre glace avant de le servir.