



LE FONDANT AU CHOCOLAT DE PESSA'H

Pour 8-10 personnes

Temps de préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS (À ACHETER CACHÈRE LÉPESSA'H)

- 250g de chocolat noir à cuire
- 8 œufs
- 1 verre d'huile végétale
- 1 verre de sucre
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amande
- 1 pincée de sel



RÉALISATION

Cette recette est vraiment délicieuse et facile à faire. En fonction du temps de cuisson, vous pouvez le déguster comme un moelleux au cœur fondant ou alors comme un cake pour accompagner le petit déjeuner.

Coupez en morceau la tablette de chocolat et mettez-la à fondre au bain-marie.

Pendant ce temps, vérifiez les œufs, et séparez les blancs des jaunes.

Dans un premier saladier, montez les blancs (avec une pincée de sel) en neige bien ferme. Et dans un second saladier, fouettez ensemble le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Une fois le mélange blanchi, ajoutez-y, en continuant de fouetter, l'huile, la poudre d'amande et le chocolat fondu. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajoutez à l'aide d'une spatule les blancs d'œufs montez en neige en 4 fois. Après chaque ajout, incorporez délicatement les blancs dans le mélange au chocolat en soulevant la pâte à l'aide de la spatule toujours dans le même sens, et en faisant tourner le saladier.

Une fois tous les blancs incorporés, versez dans un moule en silicone ou dans un moule préalablement huilé.

Si vous désirez l'aspect fondant, enfournez le gâteau à four préchauffé à 180C pendant 15 min.

Si vous souhaitez déguster ce gâteau comme un cake, enfournez-le (four préchauffé) à 160C pendant 25 min en vérifiant à l'aide de la pointe d'un couteau que le centre du gâteau est bien cuit.

Bon appétit !