

LES FICHES RECETTES



GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT

Cuisson :
25 minutes

Ingrédients :

- Chocolat à pâtisserie : 120 g
- Sucre en poudre : 100 g
- Beurre demi-sel : 60 g
- Préparation sans gluten STEA® Nature : 40 g (2 cuill. à soupe)
- Œufs : 3

Préchauffez si besoin votre four à th 5-6 ou 180°C. Faites fondre le beurre, le chocolat et le sucre au four micro-ondes pendant 2 à 3 min selon sa puissance. Mélangez pour obtenir une crème lisse. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Incorporez les jaunes un à un à la crème au chocolat en mélangeant bien à chaque fois. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation. Versez dans un moule chemisé de papier cuisson ou dans des petits ramequins beurrés. Faites cuire pendant 25 min environ pour le grand moule et 15 à 20 min pour les ramequins. Démoulez dès la sortie du four et laissez refroidir avant d'enlever délicatement la feuille de papier cuisson (ne pas démouler pour les ramequins).

Variante : vous pouvez ajouter 2 bananes en rondelles avant d'incorporer les blancs en neige.

