|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Gâteau au chocolat allégé | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Gâteau au chocolat allégé"Un gâteau très fondant qui ne contient pas de beurre." |  | |  |  | | --- | --- | | **Préparation :** 10 mn **Cuisson :** 30 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 40 mn  **Difficulté :** Facile  **Pour 6 personnes :** - 4 oeufs - 125 g de chocolat noir - 2 cuillères à soupe de lait - 10 cl de crème liquide allégée - 1 cuillère à soupe de maïzéna - 50 g de poudre d amandes - 125 g de sucre semoule | [**I**](javascript:void(0);) | | |
| |  | | --- | | **La recette** | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **1/** Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.  [Fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat avec le lait et la crème puis ajouter les jaunes d'oeufs un à un, la Maïzéna et la poudre d'amandes tout en remuant. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **2/** [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les blancs en neige ferme en y ajoutant le sucre semoule. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **3/** [Chemiser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/21/chemiser.shtml) un [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) de papier sulfurisé et verser la pâte. Enfourner pour environ 30 minutes. | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** Vous pouvez déguster le gâteau avec une crème anglaise. | |