|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| 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**  |

 |

 |
|

|  |
| --- |
| **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. |

 |