**Gâteau au chocolat allégé**

**Temps de préparation :** 20 mn

* **Temps de cuisson :** 1 h 00 mn
* **Budget :**Bon marché
**Difficulté :**Très facile

Pour 8 personnes

**Ingrédients pour Gâteau au chocolat allégé**

100 g de chocolat noir
60 g de cacao en poudre amer (type Van Houten)
15 cl de crème liquide allégée (à 3% de MG)
60 g de sucre en poudre (ou 4 c. à soupe d'édulcorant liquide)
40 g de poudre d’amandes
8 oeufs
10 g de margarine
1 sachet de levure

**Préparation pour Gâteau au chocolat allégé**

1. Préchauffer le four th.5 (150°C).
2. Râper le chocolat noir.
3. Mettre le chocolat dans un saladier et ajouter le cacao en poudre.
4. Dans une casserole, faire bouillir la crème liquide et verser aussitôt sur le chocolat. Remuer jusqu’à obtenir une pâte lisse et homogène.
5. Séparer les jaunes des blancs d’oeufs. Mélanger les jaunes avec la poudre d’amandes et la levure. Incorporer ensuite le chocolat.
6. Monter les blancs en neige et ajouter entre deux le sucre en pluie puis incorporer délicatement les blancs à la préparation au chocolat.
7. Beurrer un moule et y verser la préparation.
8. Enfourner 1 h 30 au milieu du four. Laisser le refroidir avant de démouler.