### [Gâteau moka moelleux](http://www.certiferme.com/recette/recette-gateau-moka-moelleux-4827.html)

#### Préparation : 50 minutes

#### Cuisson : 40 minutes

#### Pour : 4 personnes

|  |
| --- |
|  |

### Ingrédients

* 6 œufs
* 200 gr de chocolat
* 10 cl de café arabica
* 100 gr de beurre
* 75 gr de sucre semoule
* 40 gr de maïzena
* 5 cl de crème fraîche
* 5 cl de Cognac
* 1 pincée de sel

### Préparation

* Faites fondre au bain-marie 100 gr de chocolat, avec le café.
* Incorporez le beurre, en tournant doucement.
* Préchauffez le four à 150° (th 5).
* Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre, jusqu’à ce que le mélange blanchisse.
* Incorporez la crème au chocolat, puis versez la fécule en pluie, mélangez bien le tout.
* Battez ensuite les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les très délicatement à la pâte, en soulevant avec la cuillère, sans tourner.
* Beurrez un moule à manqué, puis versez-y la pâte.
* Enfournez pour 40 min.
* Préparez le glaçage.
* Faites fondre au bain-marie le reste de chocolat, puis éteignez.
* Ajoutez la crème fraîche, le Cognac, mélangez le tout, réservez.
* Lorsque le gâteau est cuit, laissez-le tièdir puis démoulez-le.
* Versez sur le centre du gâteau le glaçage, étalez à la cuillère.
* Mettez au frigo 10 minutes.