

1. L'ULTIME au chocolat de Jasmine

200g de chocolat

125g de farine

125g de beurre

250g de sucre

5 oeufs

0,5 sachet de levure.

1. ÉTAPE 1 :

Faites fondre le chocolat et le beurre afin d'obtenir un mélange brillant.

2. ÉTAPE 2 :

Clarifiez les œufs (séparez le blanc des jaunes).

Ensuite, faites blanchir le jaune de vos œufs avec du sucre.

3. ÉTAPE 3 :

Ajoutez le chocolat, la farine, la levure, une pincée de sel et mélangez.

4. ÉTAPE 4 :

Ensuite, montez les blancs en neige.

5. ÉTAPE 5 :

Incorporer les blancs en neige dans la pâte au chocolat (ne mélangez pas trop pour ne pas faire retomber les blancs).

6. ÉTAPE 6 :

Mettez votre pâte dans le moule, enfournez votre gâteau au four à 175°C et faites-le cuire pendant 20 à 30 minutes.

7. ÉTAPE 7 :

Attendez qu'il refroidisse avant de le manger.