

ZODIO

Thème Cinéma

Vannessa





Ingrédients:

- 65 g de farine tamisée
- une pincée de sel
- 60 g de beurre
- 3 jaune d'œuf
- 45 g de lait
- 3 blancs d'œuf
- 6 g de cacao en poudre
- 45 g de sucre.

Matériel:

- 2 poches à douilles pour plus de facilité à monter le gâteau ou deux cuillères à soupe.
- du papier cuisson
- un moule à manqué démontable.

Préparation:

- Versez la farine, le sel dans un grand récipient.
- Faites fondre le beurre.
- Ajoutez le beurre à la farine et mélangez bien.
- Puis mélangez les jaunes d'œuf avec les 45 g de lait. Et incorporez-les au mélange farine/beurre. Le mélange doit être parfaitement homogène.
- Montez les blancs en neige avec 45 g de sucre. Attention les blancs doivent avoir la texture d'une mousse à raser et ne doivent pas être cassants.
- Incorporez les blancs en neige délicatement à la pâte.
- Séparez la pâte en deux. Ajoutez le cacao en poudre à l'une des moitié.
- Puis remplissez deux poches à douille avec chacun des mélanges. Si vous n'en avez pas vous utiliserez deux cuillères à soupe (une pour chaque mélange) pour monter le gâteau.
- Beurrer votre moule et tapissez le bord de papier cuisson que vous beurrerez également.
- Puis pochez un rond de pâte au chocolat bien au milieu.
- A partir de maintenant vous allez pocher alternativement un peu de pâte nature puis au chocolat régulièrement mais toujours au centre du pochage précédent. La quantité pochée à chaque fois est d'environ une petit cuillère à soupe.
- La pâte va s'étaler d'elle-même au fur et à mesure.
- Gardez un peu de pâte au chocolat pour surligner trois lignes concentriques et à l'aide d'une pique tracez des lignes en partant du centre vers les bords pour faire une jolie décoration.
- Enfourez à **125°** pendant 45 minutes. **Attention:** en fin de cuisson ne sortez pas votre gâteau du four: coupez le thermostat et laissez-le dans le four encore 30 mn. Puis démoulez-le, ôtez le papier cuisson et à l'aide d'une spatule déposez-le sur votre plat de présentation.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr