



LE PLEYEL DE ROBERT LINXE



**Pour un grand moule à cake de 25cm pour 6 personnes** : 200g de bon chocolat noir -ici du Caraïbes- 5 œufs, 180g de beurre, 10g de vanille liquide, 200g de sucre glace, 1 pincée de sel, 20g de sucre semoule pour serrer les blancs, 100g de farine, 75g de poudre d'amandes.

Beurrez le moule et réservez-le au frais. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez le beurre coupé en morceaux, faites-le fondre complètement sans cesser de remuer, ajoutez ensuite et dans l'ordre et toujours au bain-marie, la vanille liquide, les jaunes et le sucre glace. Mélangez bien et incorporez la poudre d'amandes.

Retirez le cul de poule du bain-marie et ajoutez petit à petit la farine. Lissez l'appareil. Montez les blancs au bec d'oiseau en les structurant et en les serrant à mi parcours avec le sucre semoule. Ajoutez-les à l'appareil au chocolat pour obtenir une pâte homogène.

Préchauffez le four à 180° et enfournez environ 50 min.

**Attention** le temps est indicatif : la cuisson varie en fonction du moule choisi, de votre four. Vérifiez le bon degré de cuisson avec une pique qui doit ressortir sèche.

Farinez le moule et versez-y la pâte. Faites cuire le cake, vérifiez la bonne consistance à l'aide d'une pique à pâtisserie. Démoulez et laissez tiédir avant de le déguster. Ce cake se conserve enveloppé dans un film alimentaire et à température ambiante pendant 3 jours.

