

La cuisine de  
Mercotte



## CAKE MOELLEUX AU CHOCOLAT



**Pour 2 cakes de 440g soit 2 moules cannelés ou non de 22cm x 7cm et 6cm de hauteur.**

170g de chocolat amer 67%, 150g de beurre, 80g de jaunes d'oeufs, 65g de poudre d'amande blanche, 65g de sucre glace, 140g de blancs d'oeufs, 135g de sucre semoule, 80g de farine faible, beurre et farine pour les moules et cacao en poudre pour le décor.

**A réaliser dans l'ordre indiqué.** Faites fondre le chocolat au bain-marie à 45° environ. Ajoutez hors du feu le beurre ramolli et incorporez-le petit à petit sans mousser le mélange. Ajoutez ensuite les jaunes d'oeufs. Mixez la poudre d'amande et le sucre glace et rajoutez-les au mélange précédent. Lissez soigneusement en réchauffant au besoin. Vous devez avoir la consistance d'une pommade mousseuse.

Montez les blancs d'oeufs tempérés avec le sucre semoule et incorporez-les au mélange précédent. Ajoutez la farine tamisée en pluie et mélangez délicatement à la maryse. Versez alors dans les moules beurrés et farinés. Préchauffez le four à 170° et faites cuire 35min environ. Démoulez, laissez refroidir et décorez de cacao en poudre.

La cuisine de Mercotte©2011  
[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)