



GATEAU-CAKE AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES



Pour un moule à cake:

160 g de chocolat noir à 60%
130 g de beurre ½ sel
90 g de sucre semoule
2à g de farine
3 œufs entiers
150 g de framboises fraîches ou congelées dégelées à plat pendant ½ heure

Préchauffer le four à 180°.

Concasser le chocolat en morceaux pas trop gros s'il n'est pas en pistoles. Le faire fondre au bain-marie avec le beurre ou au micro-ondes en faisant plusieurs impulsions de 30 secondes et en laissant un peu de repos entre chaque impulsion. Remuer.

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Ajouter, le sucre, la farine et les jaunes d'œufs au premier appareil.

Monter les blancs en neige assez ferme et les incorporer délicatement, petit à petit au mélange précédent.

Dans un moule à cake beurré s'il n'est pas en silicone, verser une couche d'appareil à gâteau, la moitié des framboises, une deuxième couche d'appareil à gâteau, la fin des framboises et la dernière couche de pâte.

Enfourner pour ½ heure en surveillant la cuisson, le gâteau ne doit pas être trop cuit, il doit rester moelleux mais non coulant.

Une lame de couteau plantée au centre du gâteau doit ressortir propre mais légèrement humide. Si le dessus du gâteau se colore trop, le couvrir avec un papier d'aluminium pendant la cuisson.

La répartition de la pâte et des fruits en couches successives permet que les framboises ne se retrouvent pas toutes au fond en fin de cuisson comme vous pouvez le voir sur la photo.