

Moelleux au chocolat à la chapelure

Ingrédients **1 verre = 200 ml**

6 oeufs moyens blancs et jaunes séparés

200 gr de chocolat noir

1 verre de sucre

1 verre d'huile tournesol

1 verre de chapelure

1 verre de farine + 1/2 cc de bicarbonate

1 pincée de sel

1 cc de vanille liquide

Pour la déco

100 gr chocolat fondu + 1 cc d'huile

Faire fondre le chocolat et réserver à température ambiante

Au robot blanchir les jaunes avec le sucre et la vanille

Sans cesser de battre ajouter l'huile en filet

Baisser la vitesse et ajouter ensuite la chapelure, le chocolat fondu et la farine/bicarbonate

Le mélange sera un peu compact c'est normal

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel

Incorporer ces derniers en trois fois à la préparation précédente en prenant soin d'incorporer la dernière partie délicatement

Verser la pâte dans le moule et lisser la surface à l'aide d'une maryse **pour ma part la petite spatule coudée Demarle**

Couvrir de papier alu et cuire four chaud 180° pendant 30 mn

Retirer l'alu et prolonger la cuisson 10 mn

Laisser refroidir avant de démouler sur un plat de service

Faire fondre le chocolat avec l'huile et verser sur le gâteau

Assia a fait une déco avec des fraises et du chocolat de mon côté une simple déco avec des copeaux de chocolat

