

Ingrédients pour 6 personnes:

250 g de chocolat noir amer
50 gr de beurre
6 blancs d'oeufs
4 c. à s. de sucre semoule
4 jaunes d'oeufs
3 c. à c. de sucre glace

Fabrication:

1. Couper le chocolat en morceaux. Disposer ceux-ci dans un saladier avec le beurre. Faire fondre au micro-ondes, puissance de 500 watts, 4mn.
 2. Pendant ce temps, dans un saladier, monter les blancs d'oeufs en neige avec la moitié du sucre. Lorsqu'ils deviennent fermes, incorporer le reste du sucre. Réserver.
 3. Ajouter les jaunes d'oeufs au chocolat fondu. Mélanger avec une cuillère en bois. Incorporer délicatement les blancs en neige.
 4. Beurrer légèrement le fond d'un moule à manqué pour four micro-ondes. Verser la préparation dans le moule. Cuire au four micro-ondes 3 min 30.
 5. Sortir le moule du four et laisser tiédir le gâteau.
 6. Démouler le gâteau sur un plat. Le saupoudrer de sucre glace au moment de servir.
- Conseil : Ne préparez pas le gâteau trop longtemps avant de servir : il doit rester fondant à coeur et couler légèrement lors du découpage. Vous pouvez accompagner ce gâteau d'une crème anglaise.