

Croustillant au chocolat

Composition pour 8 personnes (sans enfants)

- 300 g de chocolat **noir à 70% de cacao** minimum
- 6 œufs
- 175 g de sucre semoule
- 150 g de beurre doux
- 40 g de farine
- 1 cuillère à café de vanille liquide (*vraie vanille liquide* et **non** vanille de synthèse ou arôme vanille)

Confection de la pâte

- 1) Faire juste fondre le chocolat, préalablement cassé en morceaux, au bain-marie et le lisser à la spatule.
- 2) Ajouter le beurre en petits morceaux et le lisser encore
- 3) **A part**. Casser les œufs en séparant minutieusement blancs et jaunes dans 2 saladiers.
***Nota** : si les blancs contiennent des traces de jaune d'œuf, ils ne monteront pas en neige par la suite.*
- 4) Verser le sucre sur les jaunes et faites blanchir le mélange en fouettant
- 5) Ajouter la farine tamisée, la vanille et le mélange chocolat+beurre et mélanger
- 6) Incorporer délicatement les blancs en neige en coupant (*c'est-à-dire en soulevant la pâte avec une spatule ou une maryse et en la repliant sur le dessus*). C'est de cette opération que dépend la légèreté du gâteau.
- 7) Verser aussitôt, délicatement, dans un moule à manqué (moule rond à bord assez haut pour gênoise, quatre quarts, biscuit de Savoie, etc..) beurré, au beurre ferme et non chauffé, et très légèrement fariné (*taper le moule à l'envers pour enlever le surplus de farine*).
***Nota** : si le moule est beurré au beurre fondu, il ne pourra jouer son rôle d'isolant, il absorbera la farine et formera pendant la cuisson une « croûte » qui n'adhèrera pas au gâteau.*
- 8) Enfourner à four doux (150°C, Th 4-5) à mi-hauteur du four, pendant **35 minutes**, sans ouvrir la porte du four (et sans aucun choc !). *Il est cuit lorsque quand on appuie légèrement dessus, la pâte laisse entendre un léger bruit de crissement.*
- 9) Sortir et laisser reposer 10 à 15 minutes avant de démouler précautionneusement sans le retourner.
***Nota** : ce gâteau, très léger, se craquelle naturellement à la surface au démoulage, d'où son nom*

Servir avec une crème anglaise ou une sauce chocolat ou encore avec une crème fouettée.

Accord vin/met : un Maury ou un Banyuls ambré