

Gâteau magique au chocolat



Préparation : 30 min - Cuisson : 1 heure - Temps de repos : 1 nuit - 10 personnes

4 œufs - 125 g de sucre - 1 fève tonka (ou 1 gousse de vanille) - 125 g de beurre (+ 1 noix pour le moule) - 125 g de farine (+ 1 cuillère à soupe pour le moule) - 2 cuillères à soupe de cacao en poudre (+ 2 cuillères à soupe pour le décor) - 50 cl de lait (entier ou demi-écrémé)

Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre. Râpez environ 1/3 de la fève tonka et incorporez-la (ou remplacez-la par les graines de la gousse de vanille). Faites fondre le beurre coupé en morceaux dans un bol au four à micro-ondes et ajoutez-le à la préparation avec 1 cuillère à soupe d'eau.

Ajoutez ensuite la farine et le cacao tamisés. Mélangez bien, puis versez très progressivement le lait à peine tiédi : vous obtenez une texture de pâte à crêpe.

Battez les blancs d'œuf en neige bien ferme avec 1 pincée de sel. Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6).

Incorporez délicatement les blancs en neige dans la pâte sans trop les casser : des petits morceaux doivent flotter en surface.

Versez la pâte dans un moule beurré et fariné (diamètre 24 cm ou de 20 cm de côté). Enfournez 1 heure. Laissez ensuite refroidir et placez une nuit au frais. Saupoudrez de cacao tamisé avant de déguster.

Info sur le gâteau magique :

Avant cuisson, ce gâteau composé d'ingrédients simples présente une texture très liquide. C'est pendant la cuisson, longue et à température moyenne, puis pendant la phase importante de repos au frais que la magie opère.

Le gâteau se sépare alors en 3 étages à la texture bien distincte : une couche flan, une couche crémeuse au centre, puis une couche génoise légère sur le dessus.

Le résultat loin du classique fondant au chocolat (plus gras et plus sucré) s'apparente à un entremets pas très chocolaté, proche du flan ou du clafoutis.

Pour plus de croquant, on peut également le saupoudrer d'éclats d'amandes torréfiées ou de pralin.