



GÂTEAU AU CHOCOLAT DE MAMAN GUERARD

Marché pour 6 à 8 personnes

Ingédients principaux:

280 g de chocolat Neufê Dessert

280 g de beurre

280 g de sucre semoule

9 jaunes d'œufs

5 blancs d'œufs

Faire fondre ensemble, au bain-marie, le beurre et le chocolat.
Monter au fouet les jaunes d'œufs et le sucre semoule jusqu'à ce que
ce mélange s'allège et blanchisse.

Mélanger les deux éléments.

Monter les 5 blancs en neige et les mélanger au reste.

Remplir un moule beurré et fariné des 2/3 de tout le mélange
et cuire 1h à feu doux.

Démouler, laisser refroidir et recouvrir le gâteau cuit du 1/3 restant
de la crème chocolat.

On peut éventuellement saupoudrer le gâteau de cacao en poudre pour
parfaire sa présentation.