

**Recette : Gâteau au chocolat d'Anne-Marie
(Gâteau français traditionnel de campagne au chocolat)**

LISTE D'INGRÉDIENTS ET USTENSILES NÉCESSAIRES

- 3 c. à soupe de lait.
- 125 g. de chocolat (4.5oz).
- 125 g. de beurre coupé en dés (1/2 tasse + 1 c. à soupe).
- 125 g. de sucre (1/2 tasse).
- 43 g. de farine (1/3 tasse).
- 2 œufs.
- 1 c. à café de vanille.
- 1/2 c. à café de sel.
- Réserver un peu de farine et d'huile pour chemiser le moule à gâteau.

USTENSILES NÉCESSAIRES

- 1 casserole de taille moyenne.
- 1 fouet.
- 1 grand saladier (pour la préparation de la pâte à gâteau).
- 1 saladier de taille moyenne (pour monter les blancs en neige).
- 1 batteur.
- 1 maryse.
- 1 moule à gâteau (de taille moyenne, peu importe la forme).
- Facultatif : du papier sulfurisé découpé à la taille de votre moule (pour faciliter le démoulage du gâteau une fois cuit).

Recette : Gâteau au chocolat d'Anne-Marie (Gâteau français traditionnel de campagne au chocolat)

- 3 c. à soupe de lait.
- 125 g. de chocolat (4.5oz).
- 125 g. de beurre coupé en dés. (1/2 tasse + 1 c. à soupe).
- 125 g. de sucre (1/2 tasse + 2 c. à soupe).

- 43 g. de farine (1/3 tasse).
- 2 œufs.
- 1 c. à café de vanille.
- 1/2 c. à café de sel.
- Réserver un peu de farine et d'huile pour chemiser le moule à gâteau.

Préchauffer le four à 350 degrés Fahrenheit.

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le lait à feu doux. Une fois que le mélange est lisse, ajouter un à un les morceaux de beurre en remuant régulièrement. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

Dans un grand saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et fouetter pendant au moins 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange mousse, blanchisse et double en volume.

Incorporer le chocolat fondu au mélange d'œufs. Bien mélanger. Ajouter la vanille et la farine en mélangeant délicatement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Monter les blancs en neige dans un saladier de taille moyenne.

Commencez à fouetter vos blancs d'œufs à une vitesse lente jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux et légers. Une fois que les blancs d'œufs sont mousseux, ajouter le sel et passer sur vitesse rapide jusqu'à ce que les œufs soient fermes et forment un bec. Ajouter à la préparation de chocolat et plier le mélange délicatement.

Beurrer le moule à gâteau et saupoudrer le légèrement de farine. Retirer l'excédent de farine. Verser la préparation dans le moule à gâteau.

Cuire au four pendant environ 30 minutes. Insérez un cure-dent ou un pique à brochette au centre de votre gâteau. S'il sort propre, il est cuit !

Refroidir le gâteau complètement avant de le démouler.

Bonne dégustation !