

## Moelleux au coulis de fruits rouges

Pour 6 à 8 personnes

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 20 min

### **INGREDIENTS :**

250 g de chocolat noir

3 oeufs entiers

50 g de farine

1 pincée de sel

1 cuiller à café de levure

80 g de sucre

80 g de beurre + 25 g pour le moule

1 sachet de 200 g de coulis de fruits rouges surgelés

### **PREPARATION :**

1. Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain marie avec le beurre.

Lorsque le chocolat est fondu, remuez pour lisser le mélange puis laissez tiédir.

2. Préchauffez le four sur le thermostat 7 (210 °C)

3. Cassez les trois oeufs en séparant bien les blancs des jaunes.

4. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez progressivement la farine et la levure tamisées ensemble puis le chocolat fondu.

5. Battez alors les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-en une partie au mélange précédent pour assouplir la pâte, puis le reste, délicatement, en soulevant la préparation comme pour une mousse.

6. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré de 22 cm de diamètre et faites cuire pendant 10 min au four.

7. Ramenez le thermostat sur 5 (150°) et laissez cuire 10 min encore.

Le gâteau doit être moelleux au centre.

8. Laissez-le tiédir avant de le démouler et déguster-le avec un coulis de fruits rouges...

Il est préférable là encore de le laisser refroidir, puis de le couvrir d'un film plastique, et mettre au réfrigérateur. Le sortir 15 minutes avant dégustation et fondre de bonheur

recette de CathyBG