

Gâteau moelleux au chocolat sans gluten

270 gr de chocolat noir à 70%

150 gr de beurre

60 gr de poudre d'amandes

5 œufs

Si cuisson au four préchauffer à 210°



Mettre le chocolat en morceaux dans le bol et mixer 10 sec vit 10, ajouter le beurre et programmer 5 mn 60° vit 2.5

Pendant ce temps séparer les jaunes de blancs

Une fois le chocolat fondu, racler les parois du bol, ajouter les jaunes d'œufs et la poudre d'amandes mélanger 10 sec vit 3.5, débarrasser dans un saladier

Laver et sécher soigneusement le bol, insérer le fouet, mettre les blancs et programmer 6.3 mn 40+ vit 3.5

A l'aide d'une spatule, mélanger délicatement les blancs à la préparation suivante, jusqu'à complète incorporation

Dans la cuve du grand all clad, cuire dans 2 cercles de 18 cm chemisés de papier sulfurisé, sans préchauffage, programmer à 270° pendant 10 mn

Dans le four 10 à 15 mn

Contrôler la cuisson à l'aide d'un cure dents, il doit ressortir humide mais sans pâte collée. Une fois cuit entrouvrir le four (caler le all clad entrouvert avec un bouchon de liège) et laisser refroidir 10 mn dans le four entrouvert



Yolande Conseillère Thermomix : 06-31-33-73-32