

# Le mi-cuit de bonne-maman

POUR 8 PERSONNES

Préparation ➔ 25 min

Cuisson ➔ 15 min

Repos ➔ 1 nuit

## Ingédients

60 g de beurre demi-sel  
+ pour le moule

400 g de chocolat noir  
à 70 % de cacao

6 œufs

45 g de farine

5 g de levure

250 g de sucre roux fin  
(ou vergeoise)

**Il s'agit d'un gâteau de grand-mère, donc très intense et très gourmand, fondant du centre jusqu'au bord ! Le gâteau a besoin de reposer une nuit, n'oubliez pas de le faire la veille.**

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie (ou à feu très doux). Mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse. Laissez refroidir à température ambiante.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un bol, mélangez la farine et la levure.

Dans un cul-de-poule, mélangez 1 jaune d'œuf et 2 cuillerées à soupe de sucre à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de farine et levure. Mélangez bien. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Le principe est d'ajouter au fur et à mesure les jaunes, le sucre et la farine, et de bien mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène. La texture est granuleuse: assurez-vous, c'est normal.

Incorporez petit à petit le chocolat à l'appareil, mélangez bien. La texture reste granuleuse, compacte et un peu dure à travailler. C'est normal.

Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme dans un grand saladier. Incorporez-en la moitié à l'appareil et mélangez délicatement. Ajoutez le reste. L'appareil reste difficile à travailler. Patience ! Mélangez doucement, la magie est en train d'opérer. Aidez-vous d'une Maryse pour remuer le fond et bien mélanger.

Versez l'appareil dans un moule bien beurré et étalez-le à l'aide de la Maryse jusqu'au bord. Enfournez et faites cuire pour 15 minutes. Une croûte se forme et craque, mais le gâteau reste très peu cuit au centre, c'est normal. Laissez reposer à température ambiante pendant 1 nuit.

## CONSEIL

*N'hésitez pas à servir ce gâteau accompagné d'un sorbet aux fruits rouges, d'un coulis de fruits rouges ou d'une salade de fruits, et d'une crème fouettée à la menthe (voir p. 79).*

*Un vin de Bordeaux rouge (légèrement tannique) saura parfaitement accompagner la dégustation.*

