

Ingrédients

- 4 oeufs
- 100 g de farine
- 250 g de chocolat
- 140 g de sucre en poudre
- 11 g de levure alsacienne
- 200 g de beurre

Techniques utilisées



Cuire au bain marie

[La vidéo](#)



Cuire au bain marie

[Voir la vidéo](#)



Séparer les blancs des jaunes d'oeufs

[Voir la vidéo](#)

Préparation

Temps Total : 55 min

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

- 1 Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
- 2 Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.
- 3 Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.
- 4 Monter les blancs d'oeuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.
- 5 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Étaler la pâte dans un moule long et plat (type lèchefrite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.
- 6 Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.
- 7 A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.
- 8 Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie.
- 9 Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.
- 10 Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.
- 11 Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.
- 12 Faire prendre au réfrigérateur.

