

Gâteau chocolat aux blancs d'œufs et crème anglaise (10/12 personnes)

- 6 blancs d'œufs
- 75g de farine + 1 sachet de levure chimique 11g
- 160g de sucre en poudre
- 50g de poudre de noisettes
- 240g de chocolat noir
- 120g de beurre fondu
- 1 pincée de sel

- Préchauffer le four à 180°C
- Faire fondre le chocolat au bain-marie. Faire fondre le beurre dans une casserole (beurrer avec un pinceau et fariner le moule) puis, ajouter le beurre fondu et tiédir au chocolat fondu, bien mélanger.
- Dans un bol, mélanger la farine, la levure, la poudre de noisettes, le sucre, la pincée de sel.
- Ajouter les blancs d'œufs (non montés) aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Ajouter le chocolat-beurre au précédent mélange et lisser l'appareil.
- Verser dans un moule rectangulaire de 4/26cm
- Cuire durant 25/30mn environ ou jusqu'à ce que la lame du couteau en ressorte sèche.
- Laisser tiédir avant de démouler et déguster froid, servir avec une crème anglaise !

Crème anglaise au Micro-Ondes (pour 5/6 personnes)

Ingrédients pour 5/6 personnes (pour faire avec 1 litre de lait, faire 2 fois la recette)

- 50cl de lait
- 50g de sucre + 2 sachets 7,5g de sucre vanillé (ou 1/2 gousse de vanille fendue et 15g de sucre en plus)
- 1 c à s rase de maïzena soit 10g
- 3 jaunes d'œufs

- Dans un saladier mélangez au fouet la maïzena, avec un peu de lait, ajoutez le sucre et les 2 sachets de sucre vanillé (ou les grains d'1/2 gousse de vanille obtenus en fendant la 1/2 gousse dans la longueur avec un couteau pointu), le reste du lait et les 3 jaunes d'œufs, couvrez d'un film spécial micro-ondes.
- Faites chauffer la préparation 2/3mn au micro-ondes à puissance maximale. Sortez la préparation et mélangez bien.
- Poursuivez la cuisson au micro-ondes pendant 3mn encore. Mélangez, rajouter 1/2 verre d'eau froide et laissez couvert encore 5mn avant de placer au réfrigérateur.
- Refaire la même chose avec 50cl de lait pour 10/12 personnes

Idée variante : 6 blancs d'œufs, 75g de farine + 1 sachet levure chimique 11g, 160g de sucre en poudre, **50g de pralin en grains** (en garder la moitié pour saupoudrer le fond), 70g de poudre de noisettes, 240g de chocolat noir, **60g de pralinoise ou chocolat praliné**, 1 pincée de sel, 120g de beurre
Suivre la recette en ajoutant 25g de pralin aux poudres, saupoudrer le reste du pralin dans le plat beurré et fariné.