



Angel cake au chocolat

Ingredients

Cake

160g de sucre
240g de blancs d'oeuf
65g de farine
25g de cacao non sucré
6g de levure chimique

Nappage au chocolat

200g de chocolat au lait
100g de crème liquide entière

Cake

Préchauffer le four à 180°C

Tamiser ensemble la farine, le cacao, la levure et mettre de côté

Fouetter les blancs d'oeuf

Quand ils deviennent bien mousseux ajouter 1/3 du sucre, continuer de fouetter quelques minutes

Verser le 2/3 du sucre en continuant de fouetter

Puis incorporer le dernier tiers du sucre, fouetter jusqu'à obtenir un bec d'oiseau comme pour la meringue

Verser le mélange farine tamisée et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse

Enfourner environ 20 minutes, vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la pointe doit ressortir sèche

Laisser refroidir avant de démouler

Nappage au chocolat

Faire chauffer la crème

La verser chaude sur le chocolat en morceaux, laisser quelques secondes puis mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

En napper le cake