

Gâteau au chocolat sans farine avec sa chantilly

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 grammes de chocolat (min. 70%)
125 grammes de beurre (doux)
6 œufs
175 grammes de sucre
2 cuillères à soupe grand marnier
1 orange (le zeste râpé)
5 décilitres de crème entière
1 gousse de vanille
1 cuillerée à thé de cacao en poudre ((pas de cacao instantané)

Méthode de préparation

1. **Prenez un moule à charnière d'un diamètre de 23 cm. Découpez un morceau de papier de cuisson et couvrez-en le fond. Préchauffez le four à 180 °C.**
   Cassez le chocolat en morceaux et placez-le avec le beurre dans un poêlon. Faites fondre à feu très doux avec précaution. Mélangez de temps en temps.

2. **Pendant ce temps, battez les 2 œufs entiers et 4 jaunes (conservez les blancs dans un autre bol) avec 75 g de sucre pour obtenir un mélange mousseux. Incorporez le chocolat fondu et mélangez bien. Ajoutez alors le Grand Marnier et le zeste d'orange râpé.**

3. **Montez les blancs en neige, ajoutez petit à petit le reste de sucre et continuez à battre jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes, mais pas trop.**

4. **Incorporez un peu de blancs en neige au mélange à base de chocolat. Versez le reste des blancs et mélangez doucement.**

5. **Versez le tout dans le moule à charnière et enfournez pendant 35 minutes. Laissez refroidir dans le moule et ouvrez-le délicatement. Le gâteau sera craquelé, c'est normal. Réservez le gâteau.**

6. **Battez la crème fraîche avec la vanille d'une gousse. Répartissez la crème sur le gâteau. Passez le cacao en poudre au tamis et saupoudrez-le sur la crème.**