



Quatre-quarts au chocolat

Ingrédients:

250 grammes de farine

250 grammes de sucre

5 œufs

Une pincée de sel

Une cuillère à thé de poudre à pâte

Une cuillère à thé d'extrait de vanille

Deux cuillères à soupe de cacao en poudre ou une demi-tablette de chocolat noir à pâtisser.

Préparation:

Séparer les blancs d'œufs des jaunes.

Dans une terrine, mélanger les jaunes avec le sucre, la pincée de sel et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine mélanger à la poudre pâte, le cacao (ou le chocolat fondu au bain marie).

Bien mélanger.

Monter les blancs en neige jusqu'à la formation de pics bien fermes et les incorporer délicatement au mélange.

Chemiser un moule (beurrer et fariner) et y verser la préparation.

Cuire dans un four préchauffé à 350°F pendant 35 à 45 minutes (en fonction du four).

Déguster :)

