

Gâteau Moelleux au Chocolat

(Pour un moule de 20 cm de diamètre et 7 cm de hauteur)

- 2 œufs
 - 280 g de sucre
 - 160 g de farine
 - 60 g de cacao amer en poudre
 - 150 g de lait (entier de préférence)
 - 5 g de levure chimique (= 1/2 sachet)
 - 110 g d'huile
 - 135 g de crème liquide entière (30-35% de MG)
1. Préchauffez le four à 150°C, chaleur tournante.
 2. Versez les œufs et le sucre dans le bol du robot et fouettez à vitesse maximum pendant 5 minutes. Le mélange va blanchir et doubler de volume.
 3. Pendant ce temps, mélangez dans un saladier la farine, le cacao et la levure chimique.
 4. Tout en laissant tourner le robot à maximum, versez l'huile en filet sur le mélange blanchi, puis baissez la vitesse à minimum et ajoutez le lait et la crème (toujours avec le fouet).
 5. Ajoutez le mélange farine + cacao + levure et arrêtez le robot dès que tout est incorporé. La pâte est liquide – c'est normal.
 6. Versez la pâte dans un moule graissé et enfournez pour 45 minutes environ (testez la cuisson avec la lame d'un couteau – elle doit ressortir sèche).
 7. Démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir avant de le couper.