

La recette du savane de Léa

Ingrédients

3 œufs
125g de farine
125g de sucre
125g de beurre fondu et refroidi
125g de chocolat noir
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé

Déroulement

- 1 . Préchauffez le four 180°C
2. Pesez tous vos ingrédients



3. Coupez le beurre faites le fondre



4. Séparez les blancs des jaunes d'œufs



5. Mettre les jaunes et les sucres dans le robot et battre jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux (cela double de volume)



6. Ajoutez ensuite le beurre (attention réduire la vitesse du robot au minimum pour ne pas que cela éclabousse), puis mélangez la levure à la farine



7. Hors du robot, tamisez le mélange farine/levure et remettez à tourner pour que la pâte soit homogène



8. Réservez cette première préparation et battez les blancs en neige assez ferme, pendant ce temps faites fondre au bain marie le chocolat (inutile de laisser l'eau bouillir dans la casserole, placez le chocolat dans un bol lui-même placé dans un saladier d'eau très chaude)



9. Incorporez les blancs en neige à la première préparation (délicatement avec une spatule c'est mieux 😊)

10. Prélevez 1/3 de la préparation et ajoutez-y le chocolat (la meilleure partie pour les gourmands)



11. Dans un moule à cake beurré et fariné, versez les préparations en alternant blanche/ noire



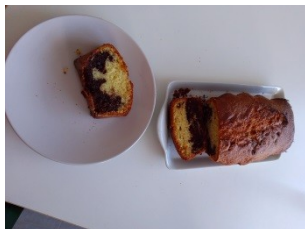
12. Enfourez le tout pour 35 minutes de cuisson (Attention ici nous avons doublé les doses du coup on en a eu pour 45 minutes)



Et voilà...



Plus qu'à déguster



Recette approuvée par Faro le gouteur officiel de la famille



