



Gâteau moelleux au brocciu et sauce chocolat

Ingrédients pour 6/8 personnes

Éléments du gâteau

- 100 g de farine de châtaigne corse
- 30 g de farine de blé
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 80 g de sucre semoule
- 6 cl d'huile d'olive
- 125 g de brocciu
- 1c. à café de zested'orange râpé

Éléments de la sauce chocolat

- 120 g de chocolat noir (couverture)
- 20 cl de crème fraîche

Éléments pour la cuisson

- 5 g de beurre
- 10 g de farine

Confectionner et cuire le biscuit

Graisser et fariner (chemiser) un moule à gâteau pour 6 personnes et le réserver au frais. Préchauffer le four à 150°C thermostat 5.

Mélanger la farine de châtaigne, la farine de blé et la levPure, tamiser et réserver.

Casser les œufs dans bol, vérifier la fraîcheur et les déposer dans une jatte.

Adjoindre le sucre semoule aux œufs à l'aide d'un fouet et travailler jusqu'à ce que l'appareil soit blanchâtre et mousseux.

Incorporer progressivement l'huile comme pour une mayonnaise.

Ajouter le brocciu et le zeste d'orange râpé.

Incorporer le mélange farines et levure à l'appareil.

Garnir le moule avec l'appareil à gâteau et cuire au four pendant 40 minutes environ.

Laisser tiédir et démouler le biscuit sur une grille.

Préparer la sauce chocolat

Mettre la crème fraîche dans une petite casserole et porter à ébullition sur feu vif.

Ajouter le chocolat, couvrir et laisser fondre hors du feu.

Lorsque le chocolat à fondu, mélanger à l'aide d'un petit fouet afin d'obtenir une sauce lisse et brillante.

Servir le biscuit tiède avec la sauce à part