



Cake au chocolat noir

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Chocolat...chocolat et encore du chocolat. Que du noir.

Ingrédients :

- 60 g de miel au choix
- 80 g de poudre d'amande
- 1 œuf entier
- 65 g de sucre glace
- 100 g de jaunes d'œufs
- 50 g de farine type 45
- 50 g de cacao en poudre
- 50 g de beurre fondu
- 40 g de chocolat noir 70% concassé
- 150 g de blancs d'œufs
- 60 g de sucre en poudre

Glaçage chocolat:

- 300 g de chocolat noir 70%
- 50 g de beurre de cacao



Pour 10 personnes

Réalisation de la recette :

Dans la cuve d'un **batteur**, mélanger la poudre d'amande, le miel et l'œuf entier. Ajouter le **sucre glace**. Ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger au fouet en faisant monter la préparation **pendant 30 minutes environ**. Pendant ce temps, concasser le chocolat noir. Incorporer ensuite la farine, le **cacao en poudre** et le beurre fondu tiède dans la préparation bien montée. Mélanger à la spatule et verser le chocolat concassé. Terminer de mélanger. **Monter les blancs** d'œufs bien serrés et les incorporer à la préparation. Verser l'appareil à cake dans un moule à cake **chemisé au beurre et poudre de cacao**. Cuire au four chaud 180° C pendant 45 minutes. Vérifier la cuisson. **Démouler et laisser refroidir**. Fondre le chocolat noir et ajouter du beurre de cacao. **Quand votre glaçage** est prêt, verser sur le cake et laisser durcir le chocolat. **Vous pouvez utiliser** un glaçage tout prêt. Pour la décoration, utiliser des fruits secs, amandes, raisins secs ou noix.

