



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

MACAO

INGREDIENTS:

200 g de chocolat
100 g de beurre
100 g de sucre glace
4 œufs
30 g de farine
2 cuillères à café d'extrait liquide de café

Glaçage :

150 g de chocolat
1 cuillère à soupe d'huile

METHODE :

Le Macao est un gâteau de caractère ! Sa force issue des arômes de cacao et de café se transforme dans cet univers fondant qui ne demande qu'à être dégusté. Vous êtes fans de chocolat, alors n'hésitez plus et réalisez avec succès ce merveilleux dessert.

Commencez par faire fondre le chocolat, soit au bain-marie, soit au micro-ondes en procédant à un réchauffage par petites périodes de 30 secondes à 500W. Cette deuxième méthode étant plus rapide, et plus simple que la première.

Ajoutez le beurre en petits morceaux ainsi que l'extrait de café. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet afin d'obtenir un mélange homogène.

Clarifiez les œufs afin de séparer les jaunes et les blancs. Dans un récipient, ajoutez les $\frac{3}{4}$ du sucre glace sur les jaunes, et blanchissez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Incorporez la farine préalablement tamisée et la préparation au chocolat. Mélangez le tout.

A l'aide d'un batteur électrique, montez les blancs en neige après leurs avoir ajouté le restant de sucre glace. Lorsqu'ils sont bien fermes, incorporez délicatement les blancs à la préparation chocolatée.

Beurrez et farinez un moule à manquer et versez la préparation dedans.

Prendre la plaque creuse du four, versez de l'eau bouillante aux $\frac{3}{4}$ et déposez votre moule à manqué dedans. Cuire dans un four préchauffé à 180 °C (Th. 6) pendant 50mn.

A la sortie du four, laissez tiédir avant de démouler le gâteau sur une grille. Laissez refroidir.

Maintenant, préparez le glaçage. Pour cela faites fondre le chocolat comme on a pu le voir un peu plus haut. Lorsque qu'il est bien liquide, ajoutez l'huile et mélangez l'ensemble.

Etalez ce glaçage sur toute la surface ainsi que sur les côtés du gâteau en vous aidant d'une spatule.

Laissez le glaçage se durcir et présentez ce délicieux dessert au chocolat sur un plat à servir.

Décorez comme bon vous semble, en vous laissant guider par votre imagination. Le Macao est prêt !

C'est terminé ! A déguster accompagné d'une coupe de champagne ou d'un petit vin blanc liquoreux, et surtout sans modération, car il n'y a aucune limite pour les petits plaisirs gourmands. Chef, à table !