Moelleux au chocolat à la compote

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir (à 70% de cacao de préférence)
- 3 oeufs
- 100 g de compote de pommes sans sucre ajouté (en remplacement du beurre)
- 100 g de sucre de coco ou sucre classique
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre (non sucré)
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d’extrait de vanille (facultatif)

Instructions :
Préparer le chocolat :
Fais fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (par intervalles de 30 secondes) jusqu’à ce qu’il soit bien lisse.
Laisse refroidir légèrement.
Préparer la pâte :
Dans un grand bol, fouette les œufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange devienne mousseux et pâle.
Ajoute la compote de pommes et l’extrait de vanille (si utilisé), puis mélange bien.
Incorpore le chocolat fondu au mélange œufs-sucre, puis ajoute le cacao en poudre, la levure chimique et la pincée de sel. Mélange jusqu’à obtenir une pâte lisse et homogène.
Cuisson :
Préchauffe ton four à 180°C (350°F).
Verse la pâte dans un moule à gâteau préalablement graissé ou tapissé de papier sulfurisé.
Enfourne pour environ 20 à 25 minutes. Le gâteau doit être cuit à l’extérieur tout en restant légèrement fondant à l’intérieur. Vérifie la cuisson en insérant un cure-dent au centre du gâteau : il doit ressortir légèrement humide mais sans pâte liquide.
Refroidissement et service :
Laisse le moelleux refroidir légèrement avant de le démouler.
Ce gâteau peut être servi tel quel, ou avec un peu de sucre glace, de fruits frais, ou même une boule de glace pour un contraste chaud-froid.
Conseils :
Si tu veux un moelleux encore plus léger, tu peux remplacer une partie des œufs par du yaourt nature ou de la compote de pommes supplémentaire.
Pour un effet encore plus fondant, ne fais pas trop cuire le gâteau ; il doit rester humide à l'intérieur.
Ce gâteau peut aussi être préparé avec du chocolat au lait si tu préfères une saveur plus douce.

Avec cette recette, tu obtiens un moelleux au chocolat léger, fondant et délicieux, sans utiliser de beurre ni de farine !

Revision #1
Created 2025-11-02 20:44:05 UTC by Guigui
Updated 2025-11-02 20:46:18 UTC by Guigui