

Concours chocolat : Recette n°8 : Délice pimenté

Voici la 8ème recette de mon concours chocolaté. J'en ai déjà réalisé 12, mais la publication sur ce blog n'avance pas aussi vite que la réalisation des recettes ! Cette 8ème recette m'a été proposée par Sabrina du blog Zekitchounette. Sabrina m'a clairement fait saliver avec ce **gâteau au chocolat**, à la **poudre d'amandes**, aux **Noix de Pécan**, et au **piment d'Espelette**. Sa recette est simple, rapide, gourmande, piquante et chocolatée. Bref, tout ce qu'il faut pour me séduire !



Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 6 personnes :

150 g de beurre

200 g de chocolat noir

3 pincées de piment d'Espelette

4 œufs

100 g de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de farine

100 g d'amandes en poudre

6 carrés chocolat Pralinoise 1848

30 g de noix de Pécan (facultatif)



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Dans une petite casserole, faites fondre le chocolat noir avec le beurre en morceaux, et le piment d'Espelette.
2. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
3. Dans un saladier, fouettez vivement les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
4. Incorporez le mélange beurre/chocolat fondu dans le saladier.
5. Ajoutez ensuite la farine et la poudre d'amandes. Mélangez bien.
6. Concassez les noix et ajoutez-les au mélange.
7. Dans un autre saladier, montez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils deviennent fermes, puis incorporez-les délicatement à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une maryse.
8. Beurrez un moule à manqué puis versez-y la pâte. Enfoncez enfin des petits morceaux de Pralinoise dans la pâte, et enfournez ce gâteau pendant 20 minutes. La pointe de votre couteau doit ressortir un peu humide à la fin de la cuisson. Attendez que le gâteau refroidisse légèrement avant de le démouler.

Mon verdict : Ce gâteau est moelleux et bien chocolaté. J'ai bien aimé ce petit goût de Piment, qui picote légèrement la langue à la fin de la dégustation, et les noix de Pécan qui croquillent sous la dent. Par contre, j'aurais tendance à dire que les carrés de Pralinoise sont de trop. Du moins, que le gâteau est suffisamment bon et que la Pralinoise n'est pas forcément nécessaire^^. Bref, en résumé, mon verdict est tout de même positif, car ce gâteau a le mérite de changer un peu des fondants au chocolat basiques !