Moelleux au chocolat

— 5 œufs, blancs et jaunes séparés
— 225 g (1 tasse) de sucre
— 200 g (7 oz) de chocolat 70 %
— 200 g (3/4 tasse) de beurre demi-sel
— 35 g (3 c. à soupe) de farine
— 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cardamome

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un bol, fouetter ensemble le sucre et les jaunes d'œufs. Réserver.

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou à faible intensité au micro-ondes. Ajouter la farine et la cardamome et mélanger.

Incorporer graduellement la préparation au chocolat dans le mélange de sucre et de jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige et les ajouter délicatement au mélange précédent.

Verser la préparation dans un moule tapissé de papier parchemin et cuire au four pendant un maximum de 18 minutes.

Le gâteau ne sera pas entièrement cuit en sortant du four. Il faut le laisser reposer, puis le mettre au frigo avant de le démouler. Autrement, il sera impossible de le démouler pour le servir, car il sera trop mou.

Suggestion : si désiré, on peut ajouter à la préparation de l'alcool de poire ou du kirsch, mais pas d'alcool ambré (cognac, whisky, brandy).