



## Angel cake au chocolat

### Ingredients

#### Cake

160g de sucre  
240g de blancs d'oeuf  
65g de farine  
25g de cacao non sucré  
6g de levure chimique

#### Nappage au chocolat

200g de chocolat au lait  
100g de crème liquide entière

### Cake

Préchauffer le four à 180°C

Tamiser ensemble la farine, le cacao, la levure et mettre de côté

Fouetter les blancs d'oeuf

Quand ils deviennent bien mousseux ajouter 1/3 du sucre, continuer de fouetter quelques minutes

Verser le 2/3 du sucre en continuant de fouetter

Puis incorporer le dernier tiers du sucre, fouetter jusqu'à obtenir un bec d'oiseau comme pour la meringue

Verser le mélange farine tamisée et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse

Enfourner environ 20 minutes, vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, la pointe doit ressortir sèche

Laisser refroidir avant de démouler

### Nappage au chocolat

Faire chauffer la crème

La verser chaude sur le chocolat en morceaux, laisser quelques secondes puis mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

En napper le cake