



10 MIN



1H10



10 À 12 PARTS

Recette le castella cake chocolat

Ingrédients :

- 6 œufs
- 85 g de farine
- 25 g de cacao en poudre non sucré
- 100 ml de lait
- 100 g de beurre
- 1 c. à café d'arôme de vanille
- 100 g de sucre en poudre

Instructions

- Préchauffe ton four à 150°C en chaleur statique.
- Commence par clarifier les œufs : sépare les blancs des jaunes. Place les jaunes dans un petit bol et les blancs dans un grand bol.
- Dans un autre bol, tamise ensemble la farine et le cacao en poudre non sucré afin d'éviter les grumeaux.
- Verse le lait et le beurre coupé en morceaux dans une casserole puis fais chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit totalement fondu. Attention, le lait ne doit surtout pas bouillir.
- Verse ce mélange chaud sur la farine et le cacao tamisés puis mélange immédiatement au fouet jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
- Ajoute l'arôme de vanille puis incorpore les jaunes d'œufs petit à petit en mélangeant bien entre chaque ajout. Réserve la préparation.



- À l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique, monte les blancs en neige. Quand ils deviennent mousseux, ajoute progressivement le sucre tout en continuant de fouetter.
- La meringue doit rester souple : elle doit former des pics qui retombent légèrement.
- Verse délicatement la préparation chocolatée sur la meringue puis incorpore le tout doucement au fouet en soulevant la pâte afin de conserver un maximum d'air et obtenir un Castella Cake ultra aérien.
- Chemise un moule carré de 18 cm avec du papier cuisson puis verse la pâte dedans.
- Tape légèrement le moule sur le plan de travail pour faire remonter les bulles d'air.
- Protège le dessous du moule avec du papier aluminium puis dépose-le dans un grand plat rempli d'eau chaude (80°) pour réaliser une cuisson au bain-marie. L'eau doit arriver à mi-hauteur du moule, la bonne hauteur est atteinte quand ton moule flotte.
- Enfourne pendant environ 1 heure. Selon ton four, ajuste la cuisson de plus ou moins 5 minutes. C'est un gâteau très délicat donc n'hésite pas à ajuster.

Conservation :

Le castella cake se conserve 1 semaine au réfrigérateur.