

## Moelleux chocolat / ricotta

*Je n'aime pas le chocolat (les lecteurs les plus fidèles doivent commencer à le savoir... ;).*

*Pourtant, j'avais repéré cette [recette de moelleux au chocolat / ricotta](#) sur le [blog Amisalsa](#)*

*Plusieurs choses m'ont intriguée et m'ont attirée dans cette recette :*

- la base même du gâteau : l'**association chocolat / ricotta**
- le **beurre présent en quantité infime**... Ce point me semblait suspicieux pour un moelleux... Je doutais qu'un moelleux pouvait être bon avec si peu de beurre : c'est louche. Selon moi, 90% des desserts dits « light » sont dégueulasse (pardonnez le terme, mais c'est la vérité).
- les **blancs d'oeufs en neige** présents dans la recette. Quelle idée pour un moelleux...



**Ingrédients :** (pour un moule à cake de 28 x 11 cm)

- 125 gr de chocolat noir patissier
- 2 cas de crème fraîche (30 % MG)
- 30 gr de beurre
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75 gr de sucre
- 2 cuillères à soupe de maïzena bien bombées
- 200 gr de ricotta
- 1 pincée de sel (pour battre les blancs d'oeufs en neige)

### Préparation :

1. Faire fondre le chocolat au micro-onde. Il suffit de mettre le chocolat dans un récipient spécial micro-onde. Mettez 1min à plein puissance. Mélangez. Re 1min. Remélanger, ... jusqu'à ce que le chocolat ait fondu entièrement. *Ca évite de le faire fondre au bain marie qui nécessite 2 casseroles, des éventuelles éclaboussures, ... Mais si vous préférez la méthode du bain-marie, ca ne pose pas de problème.*
2. Ajoutez la crème fraîche & le beurre. Remettez 1 min au micro-onde. Remuez avec une fourchette de manière à ce que le mélange soit homogène. Gardez de côté (on l'appellera : **mélange chocolat**).
3. Séparez les jaunes et les blancs des oeufs.
4. Pour les blancs d'oeufs : ajoutez une pincée de sel, et montez les en neige.
5. Une fois bien montés, ajoutez le sucre vanillé. Rebattez. Gardez de côté (on l'appellera : **mélange blancs en neige**).
6. Pour les jaunes d'oeufs : ajoutez le sucre. Mélangez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. (on l'appellera **mélange jaune d'oeufs**)
7. Reprenez le **mélange chocolat**, et ajoutez-y la maïzena et la ricotta. Mélangez au batteur électrique.
8. Versez le **mélange jaune d'oeufs** sur le **mélange chocolat**. Mélangez au batteur électrique.
9. Versez le **nouveau mélange** (*mélange chocolat + mélange jaune d'oeufs*) au **mélange blancs en neige**. Mélangez délicatement avec une spatule (*surtout pas au batteur électrique*) : prenez votre temps, doucement !
10. Beurrez un moule à cake (*le mien fait 28 x 11 cm*)  
Pour se faire : un morceau de sopalin avec un petit bout de beurre dessus.
11. Versez votre préparation dedans.
12. Faites cuire durant 25 min à 180°C (*four préchauffé*). Laissez refroidir totalement avant de démouler.

*En démoulant le gâteau, j'ai été attiré par son aspect moelleux : il avait l'air léger, moelleux... Comme un oreiller tout doux :) Il était si attirant, que n'aimant pas le chocolat, j'ai voulu le goûter (c'est dire !).*

*Une tranche toute fine de découpée... Oulala, trop bon !*

*J'ai fini par m'en couper 2 autres tranches... ET JE N'AIME PAS LE CHOCOLAT !!!*

*Je vous laisse imaginer s'il est bon ou non :)*