



Cake ultra moelleux ricotta et chocolat noir

Pour 6 personnes :

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 3 [oeufs](#) entiers
- 250 g de [ricotta](#)
- 120 g de [farine](#)
- 15 cl de [crème liquide](#)
- 1 sachet de levure chimique
- 110 g de [sucre](#) roux
- 2 sachets de [sucre](#) vanillé

Préparation : env 20 mn, Cuisson : env 40 à 45 mn

Faire préchauffer le four à 180° (th 6). Verser la crème fraîche dans une casserole, lorsque la crème bout, retirer du feu et y déposer le chocolat coupé en morceaux. Couvrir. Laisser hors du feu, remuer de temps en temps.

Dans un saladier ou cul de poule, mélanger les œufs entiers avec le sucre roux et le sucre vanillé, Bien mélanger. Puis en remuant à chaque ajout d'aliment, ajouter la ricotta, puis la farine et la levure, puis le chocolat fondu .

Beurrer et fariner un moule à cake (ou utiliser du papier cuisson), y verser la préparation. Enfourner. Au bout de 15 mn de cuisson, entailler la croûte sur toute la longueur. Pour suivre la cuisson entre 25 mn à 35 mn selon votre four. Le cake est cuit lorsque la lame d'un couteau planté au milieu ressort sèche.

Démouler à la sortie du four, placer sur une grille à pâtisserie. Vous pouvez saupoudrer de sucre glace pour le décor si vous le souhaitez ...

Bon appétit !