

## Cakounet de Philippe Conticini



**Préparation :** Courte  
**Cuisson :** 25 min  
**Repos :** tiédissement  
**Quantité :** 6 à 8 pers.

### **Ingrédients**

100 gr de chocolat noir (autour de 70%)  
50 gr de chocolat au lait (autour de 35 à 40%)  
115 gr de beurre  
120 gr d'œufs (2 à 3 œufs selon la taille)  
55 gr de sucre semoule  
45 gr de farine T55  
15 gr de farine de châtaigne  
1 pincée de fleur de sel

### **Procédé**

- 1 – Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante.
- 2 – Dans une casserole, mettre à fondre le beurre avec les deux chocolats.
- 3 – En parallèle, dans un cul de poule/saladier, fouetter les œufs avec le sucre. Puis, ajouter les 2 farines préalablement tamisées entre elles.
- 4 – Ajouter la pincée de fleur de sel dans le mélange beurre+chocolat fondu. Puis, ajouter ce dernier mélange à celui des œufs+sucre+farines. Mélanger juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- 5 – Verser dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.
- 6 – Cuire 25 minutes à 160°. Dégustez chaud/tiède.

### **Coup de fouet**

- vous pouvez ajouter un peu plus de fleur de sel sur le dessus du cake avant d'enfourner, mais cela est *facultatif*.