Gateau au chocolat à la farine de millet

Ingrédients :

250 gr de farine de millet ; 150gr de chocolat noir ; 50gr de sucre complet ; 3 gros œufs ; 8cl d'huile de colza (ou autre pas trop goûtée) ; 1 sachet de poudre à lever ; 1cc d'extrait de vanille.

Préparation :

- Mélangez la farine et la poudre à lever.
- Faire fondre le chocolat noir au bainmarie, puis le laisser tiédir.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Batte les blancs en neige ferme (avec un trait de jus de citron).
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- Versez ensuite l'huile, tout en continuant à battre.
- Incorporez la moitié de la farine de millet, bien mélanger à la fourchette.
- Incorporez la moitié des blancs en neige en mélangeant énergiquement pour détendre la pâte, puis incorporer délicatement l'autre moitié de blancs en neige à l'aide d'une spatule souple (Maryse).
- Beurrez et farinez un moule à cake et y versez la pâte.