



Space Cake

- **Ingrédients pour 10 personnes :**

- 25 à 100 g de [beurre de Marrakech](#) (complété si nécessaire de beurre "normal", le gâteau nécessitant en tout 100g de beurre) - 300 g de chocolat pâtissier - 75 g de sucre - 3 œufs - 75 g de farine - 1 sachet de levure chimique - 2 cuil. à soupe de liqueur de menthe - sel

Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec les deux sortes de beurre. Mélangez sans arrêt. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez le sucre aux jaunes d'œufs et passez au fouet. Versez tout en continuant à battre la farine en pluie, puis le chocolat fondu, la liqueur de menthe et finissez par la levure.

Préchauffez le four sur th.6 (180°C) pendant 10 minutes. Pendant ce temps, montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la pâte à l'aide d'une spatule. Beurrez généreusement un moule à cake, versez la pâte au chocolat et enfournez.

Faites cuire pendant 20 minutes sur th.6. Il ne vous reste plus qu'à épater les copains.