

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Réparation: 25 minutes

Cuisson: 30 minutes

4 à 6 personnes :

120 g de beurre + noir pour le moule

200 g de chocolat noir

150 g de sucre 4 œufs

80 g de farine + pour le moule

1 moule de 20 cm

1. Préchauffer le four à 180° fait fondre le beurre avec le chocolat coupé en morceaux au four micro-ondes ou dans un bain Marie Tiède.
2. Dans un saladier mélanger le sucre avec les œufs puis ajouter la farine.
3. Incorporez à cette préparation le mélange au chocolat mélangez bien avec une cuillère en bois pour avoir une pâte homogène.
4. Beurrer et fariner légèrement le moule carré ou rond verser la pâte dedans enfournez pour 30 minutes de cuisson.
5. Sorter du four, laisser refroidir 10 minutes puis démouler délicatement.
6. Déguster Tiède