



- gâteau au chocolat -

Temps de préparation

15 minutes

Temps de cuisson

15 à 25 minutes

Ingrédients

200 g de chocolat noir

200 g de beurre

200 g de sucre

90 g de farine

6 oeufs

(et vos yeux pour pleurer)

Tour de main

∅ Faire fondre le beurre et le chocolat (au bain-marie ou au micro-ondes pour les modernes).

∅ Incorporer le sucre puis la farine et les oeufs.

∅ Beurrer un moule rond et le fariner.

∅ Verser la pâte avant de la manger crue.

∅ Enfourner.

La difficulté

Attention à la cuisson: il ne faut pas que le gâteau soit "sec" mais plutôt que la pâte colle encore très légèrement à la pointe du couteau.

L'idée

Accompagné de crème anglaise ou d'un coulis de fruits rouges, c'est aussi un délice!