

# GATEAU AU CHOCOLAT au micro-ondes

180 g de chocolat dessert

80 gr de sucre

50 gr de beurre

2 c. à soupe

50 gr de farine

3 œufs (moyen)

Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bol avec 2 c. à soupe d'eau

Une fois fondu, mélanger un à un les œufs au mélange (choco+beurre)

Puis ajouter le sucre, la farine (délicatement)

Verser dans un moule allant au micro-ondes et cuire à 4 min 10 à 900 Watt

A la sortie du four, après démoulage, saupoudrer de sucre glace