

# Gâteau au chocolat

Recette



chocolat  
levure  
sucre  
crème  
oeuf  
farine

Barre l'intrus

## Ingrédients :

- \* 4 œufs
- \* 200g de sucre
- \* 125g de chocolat noir
- \* 125 grammes de farine
- \* 200g de crème fraîche

## Matériel :

- un fouet
- un saladier
- une râpe
- un moule

## Étapes :

1. Râpez le chocolat.
2. Battez le sucre en poudre et les œufs au fouet.
3. Ajoutez le chocolat râpé, la farine et la crème.
4. Versez dans un moule beurré et fariné.
5. Faites cuire à four chaud 180°, 40 minutes.
6. Laissez refroidir avant de démouler.

Bon appétit !

Souligne les mots qui disent ce que tu dois faire.