

Gâteau au chocolat

Ingrédients :

(photo)

- 100 g de chocolat à dessert
- 100 g de beurre
- 100 g de farine
- 160 g de sucre
- 4 oeufs

Ustensile utilisé :

Aucun

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole sur feu doux
2. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre, puis ajouter le beurre et le chocolat fondu. Ajouter la farine
3. Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange
4. Verser la pâte dans un moule beurré pendant 40 mn à four thermostat 6 (200 °C)