



Gâteau au chocolat

Ingrédients

- 200gr de chocolat
- 125 gr de beurre
- 2dl de sucre en poudre
- 3 œufs
- $\frac{1}{2}$ dl de farine

Mettre le four à préchauffer à 190°.

Faire fondre le chocolat au micro-ondes (entre 2 à 3mn selon votre four, mais surveillez le !). Faire fondre le beurre toujours au micro ondes (env 1mn30).

Ajouter le beurre au chocolat et mélanger. Ajoute le sucre donner quelques coups de cuillères. Ajouter les œufs, bien mélanger. Et en dernier ajouter la farine. Mettre dans un moule de votre choix, je le fais autant dans un moule à cake que dans un moule rond). 25mn au four. Tester si la cuisson vous convient, il ne doit pas être cuit au centre.