

Un bon gâteau au chocolat

Ingrédients (6 personnes):

- 80 gr de farine,
- 120 gr de beurre,
- 3 œufs,
- 180 gr de sucre,
- 170 gr de chocolat

Préparation:

Dans un saladier mettre le sucre et la farine ensemble ; mettre le beurre dans une casserole et le faire chauffer (sans le chocolat) !

Ajouter les œufs au sucre et la farine puis mélanger.

Une fois que le beurre est fondu le verser dans le mélange sucre,œufs...

Bien mélanger ; ensuite mettre le chocolat dans une casserole puis ajouter un petit bout de beurre au chocolat.

Une fois que le chocolat est fondu, le verser dans la pâte et mélanger.

Faire préchauffer le four. Une fois qu'il a atteint 180 °C, le maintenir à cette température.

Beurrer un moule (format d'un moule à tarte) puis verser la pâte dans le moule.

Faire cuire de 30 à 35 minutes ; pour être sûr que le gâteau est bien cuit, planter un couteau dedans. S'il reste des traces sur le couteau, prolonger la cuisson, sinon, le sortir du four.

