Gâteau au chocolat fondant rapide



Selon nos informations, cette recette est compatible avec le régime suivant : végétarien

Ingrédients

200 g de chocolat à pâtisser noir
100 g de beurre + une noix pour le moule
3 oeufs
50 g de farine
100 g de sucre en poudre

Préparation

TEMPS TOTAL : 40 MIN 10 min Cuisson : 30 min

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
 Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.
- Dans un saladier, ajoutez le sucre, les oeufs, la farine. Mélangez.
- 3 Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.
- 4 Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.
- 5 Faites cuire au four environ 20 minutes.
- 6 A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez-le.

+ Note de l'auteur

Pour aller plus vite, pour faire fondre le chocolat et le beurre, je mets le tout dans un bol coupé en carrés au micro-ondes. Idéal avec une crème anglaise.

J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir