

Gâteau au chocolat

par Samia Naïm



Pour 6 personnes :

250 g de chocolat Meunier Pâtissier

125 g de beurre

100 g de sucre en poudre

3 œufs

50 g de farine

- Allumer le four à thermostat 6 (180°).
- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Dans une terrine, travailler le beurre ramolli et le sucre avec un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter les œufs un à un, sans cesser de remuer ; après chaque œuf, ajouter un tiers de la farine tamisée.
- Verser le chocolat fondu dans la terrine, bien mélanger.
- Verser la préparation dans le moule fariné puis mettre celui-ci au four pendant 20 minutes.
- Laisser le gâteau tiédir 5 minutes avant de le démouler.