

Séraphin PARYS

Recette :

Vous aurez besoin de :

- 1L de lait
- 150g de beurre
- 400g de farine
- 4 œufs
- 300g de chocolat
- 200g de sucre

Mélangez le beurre pommade et la farine, incorporez le sucre et les œufs.
Une fois une belle pâte homogène obtenue, ajoutez la moitié lait petit à petit en continuant de mélanger.

Versez dans un moule beurré.

Mettez au four thermostat 7 pendant 45 min.

Pendant ce temps faites fondre le chocolat avec le reste de lait en bain marie.

Sortez votre gâteau du four, nappez-le et réservez-le au frais pendant 20min.

A manger froid, régalez-vous. *

* Cette recette ne se base sur rien de sérieux, nous déclinons toute responsabilité quant au résultat