

## Ingrédients



- 1 tablette de 200 g de Chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 4 œufs
- 100 g de beurre Président
- 60 g de sucre en poudre
- 50 g de farine

## Recette

1. Préchauffez votre four Th.6/7 (200°C).
2. Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.
3. Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine et le chocolat. Mélangez bien.
4. Beurrez et farinez votre moule et versez la pâte à gâteau.
5. Faites cuire au four environ 10 à 15 minutes. A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.

## Note

Avant cuisson j'ajoute des noisettes concassées ou des noix de pécan. C'est encore meilleur servi avec de la crème anglaise.