

Le Gâteau au Chocolat

de Mamie Lisette

Ingédients

5 œufs
150 g de sucre
150 g de chocolat noir
75 g de farine
50 g de beurre

Préparation

Préchauffer le four 160°C.
Monter les blancs en neige.
Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-onde 600W ou au bain marie.
Ajouter chocolat fondu au mélange, puis la farine. Bien remuer.
Mélanger délicatement avec les blancs en neige.
Verser dans un moule à manqué de 21 cm de diamètre et enfourner pour 30 minutes. Le centre doit être à peine cuit .
Remarque : avec un bon four, **25 minutes de cuisson suffisent**, et on laisse le gâteau refroidir (et finir de cuire) dans le moule, hors du four