

# Gâteau au chocolat ★ ★ ★ ★ ☆



- **Nombre de personnes :**

Recette pour 6 personnes

- **Ingrédients**

- 200 g de chocolat pâtissier
- 100 g de beurre + une noix pour le moule
- 50 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 3 oeufs

- **Ustensiles**

- 1 moule
- 1 Four
- 1 casserole

- **Préparation**

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.
2. Dans un saladier, ajoutez le sucre, les oeufs, la farine. Mélangez.
3. Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.
4. Beurrez à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout 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.