

GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT

RECETTE :

- 1- Préchauffez votre four à 180°C.
- 2- Faites fondre ensemble, au micro-onde, le chocolat et le beurre pendant 1 minute et 20 secondes
- 3- Ajoutez le sucre, mélangez et laissez refroidir
- 4- Incorporez un à un les oeufs en remuant avec une cuillère en bois après chaque nouvel oeuf ajouté
- 5- Ajoutez la farine et lissez bien le mélange
- 6- Versez dans un moule et faites cuire pendant 20 minutes
- 7- Sortez le gateau du four, démoulez rapidement et laissez refroidir pendant quelques minutes

INGREDIENTS :

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre doux
- 5 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- 250 g de sucre

BON APPETIT !