**GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT**

**RECETTE :**

1- Préchauffez votre four à 180°C.

2- Faite 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 lisser 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 !**