Gateau au chocolat

Les ingrédients de la recette

- 120 g de beurre
- 200 g de chocolat à 54% de cacao
- 4 gros œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 80 g de farine

La préparation de la recette

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Coupez le beurre en dés et le chocolat en morceaux. Réunissez-les et faites-les fondre au bain-marie ou au micro-ondes.
3. Dans un saladier, cassez les œufs et battez-les en omelette à l’aide d’un fouet. Ajoutez le sucre et fouettez énergiquement jusqu’à ce que le mélange soit bien mousseux et double de volume.
4. Incorporez la farine et mélangez bien mais sans trop fouetter. Ajoutez ensuite le mélange beurre-chocolat fondu refroidi.
5. Beurrez et farinez un moule rond et versez-y la pâte à gâteau. Lissez la surface.
6. Enfournez pour 35 minutes environ. Dégustez tiède.

Revision #3
Created 2025-10-01 20:00:29 UTC by Guigui
Updated 2025-10-01 20:02:02 UTC by Guigui