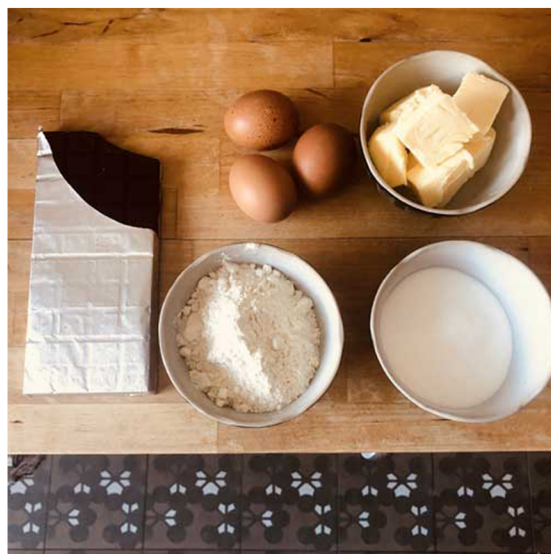


RECETTE DU GÂTEAU AU CHOCOLAT

JE VEUX CE GÂTEAU !
Simon Philip & Lucia Gaggiotti

INGRÉDIENTS

3 œufs
100 g de sucre
125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
Une tablette de chocolat noir dessert (200g)



1. Préchauffe le four à 190°C
2. Mélange les œufs avec le sucre.
3. Ajoute la farine en plusieurs fois, en fouettant bien.



4. Coupe le beurre et le chocolat en gros morceaux.
5. Fais fondre le beurre et le chocolat au micro-onde ou dans une casserole, en remuant.



6. Quand le beurre et le chocolat sont fondus, verse le tout dans la première pâte.
7. Remue bien pour obtenir une pâte bien lisse.

RECETTE DU GÂTEAU AU CHOCOLAT

JE VEUX CE GÂTEAU !
Simon Philip & Lucia Gaggiotti



8. Beurre un moule à cake en le saupoudrant d'un peu de farine.
9. Verse la pâte dans le moule.



10. Enfourne le gâteau pendant 15 minutes.
11. Vérifie avec la pointe d'un couteau que le cœur est bien moelleux et pas trop cuit. Attends ce soit froid pour démouler.

