



# Gâteau au chocolat



## Ingrédients :

Pour 8 personnes :

- 200g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 100g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 6 œufs
- 150g de sucre
- 1 pincée de sel
- Crème anglaise pour accompagner



## Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Coupez le chocolat et le beurre en petits morceaux et les faire fondre au bain-marie.  
Ajoutez la farine et la levure dans le chocolat fondu.

Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre. Puis ajoutez la préparation au chocolat.

Dans un autre saladier, battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.

Incorporez-les délicatement dans la préparation au chocolat.

Versez dans un moule à manquer beurré.

Faites cuire environ 20 à 25 min. La lame du couteau doit ressortir sèche.

Laissez bien refroidir le gâteau au chocolat avant de démouler.

Dégustez avec de la crème anglaise.



Quel délice !!  
Bonne dégustation !!