

Gâteau tout chocolat



Préparation : 10mn

Cuisson : environ 30mn

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

200g de chocolat noir à pâtisser

80g de farine

½ sachet de poudre à lever

200g de beurre

150g de sucre

4 œufs

Matériel :

Petite balance

1 fouet, 1 cuillère à soupe, 1 petit couteau fin, 1 spatule maryse

1 moule à gâteau (environ 25cm de diamètre)

1 petit saladier et une casserole pour le bain-marie

1 saladier de taille moyenne

Préparation :

- 1) Préchauffez votre four Th. 6 (180°).
- 2) Cassez le chocolat en morceaux. Coupez le beurre en petits morceaux. Faites fondre doucement le tout au bain-marie. Mélangez bien pour avoir un ensemble onctueux.
- 3) Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre. Puis ajoutez la farine et la levure.
- 4) Ajoutez ensuite la préparation chocolat/ beurre petit à petit en mélangeant doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 5) Versez le tout dans un moule à manqué beurré et fariné.
- 6) Faites cuire environ 30mn. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau. Elle doit ressortir sèche.
- 7) Vous pouvez accompagner ce gâteau d'une crème anglaise. Il existe des crèmes anglaises surgelées ou en petites briques de 20cl.