

Mon gâteau au chocolat par le Chef Suzy Palatin.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de chocolat
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre de canne
- 70 g de farine
- 4 œufs

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mettre le chocolat à fondre au micro-ondes 3 minutes puis ajouter le beurre et mettre à fondre le tout 1 minute. Bien mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter le sucre, bien mélanger, ajouter la farine tamisée, bien mélanger à nouveau. Battre les œufs en omelette dans un bol, mélanger à la préparation au chocolat (bien lisser le mélange).
- Verser dans un moule de 23 cm de diamètre beurré et fariné.
- Baisser la température du four à 150°C (th5) et faire cuire le gâteau 25 minutes.
- Si vous utilisez un moule en silicone laisser au four 30 minutes.
- Attendre au moins 10 minutes avant de démouler.

Toute la préparation du gâteau n'exède pas 10 minutes. Il faut absolument respecter l'ordre des ingrédients.