



GATEAU TOUT CHOCO

Pour un gâteau de 6 à 8 personnes :

- 200 g de chocolat
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 5 oeufs
- 1 c à soupe de farine

Battez le sucre avec les oeufs jusqu'à blanchiment.

Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en petits morceaux au bain-marie. Mélangez ces ingrédients avec le sucre et les oeufs blanchis.

Tamisez la farine et mélangez la à la préparation précédente.

Faites cuire à 180 °C pendant 35 minutes environ (plantez la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche).