

Le gâteau au chocolat d'Anne

INGREDIENTS

200 g de chocolat noir à cuire

125 g de beurre (ou mélange beurre/margarine)

175 g de sucre

4 dl de lait

4 œufs

80 g de farine 1 sachet de levure

PREPARATION

Casser le chocolat dans un bol. Ajouter 2 cuillerées à café d'eau. Faire fondre 1mn au micro-ondes.

Ajouter le beurre ; mélanger au fouet.

Dans un saladier : casser les œufs ; ajouter le sucre, et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le lait, la préparation chocolat-beurre, la farine mêlée à la levure. Mélanger au fouet à main.

Verser la préparation dans un moule à cake tapissé de papier sulfurisé.

CUISSON

45mn à 180° (200° selon le four)