



**Recette** : Gâteau au chocolat



**Ingrédients :**

- 200 gr chocolat noir
- 120 gr beurre mou
- 120 gr sucre en poudre
- 3 œufs
- 50 gr farine
- 1 pincée sel

**Cuisson** : 20 mn

**Thermostat** : 210°

**Préparation :**

1 – Cassez le chocolat en morceaux et faites-les fondre dans une casserole à feu doux avec deux cuillères à soupe d'eau. Retirez du feu et laissez refroidir.

2 – Préchauffez le four à thermostat 7 (210°).

3 – Travaillez le beurre avec le sucre dans une jatte.

4 – Ajoutez le chocolat fondu avec le mélange beurre fondu et sucre, puis incorporez les œufs un à un, ainsi que la farine et le sel.

5 – Versez cette pâte dans un moule à manqué tapissé de papier sulfurisé. Enfournez 20 mn environ. Retirez du feu et laissez refroidir.