

# GATEAU AU CHOCOLAT

## Ingrédients pour 1 moule : Ø 24

- 250 g beurre
- 250 g chocolat
- 400 g sucre
- 5 œufs
- 250 g farine
- ½ pt levure chimique
- 1 pincée de sel

## Préchauffer le four à 6 (180°)

## Préparation :

- Casser le chocolat en morceaux et faire fondre avec le beurre au micro-ondes.
- Incorporer le sucre puis les œufs battus.
- Ajouter la farine, la levure et le sel.
- Verser dans un moule beurré et fariné, enfourner.

**Cuisson** à **4 (120°)** pendant **10 min** environ, puis **5 (150°)** pendant **20 à 30 min** pour un gâteau moelleux.



Yvonne MASSE