

Gourmandise personnelle ...

Gâteau au chocolat fondant

Pour 6 à 8 personnes :

- 200g de chocolat noir à pâtisser
- 50g de farine
- 3 œufs
- 150g de beurre en pommade
- 150g de sucre semoule
- Beurre et farine pour le moule

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Faites fondre le chocolat concassé au bain-marie ou au micro-ondes.
3. Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre afin d'obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois puis incorporez la farine. Versez le chocolat fondu et mélangez afin que la pâte soit bien homogène.
4. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfourez et faites cuire 15 à 20min selon votre goût (très fondant à fondant ou moelleux). Laissez refroidir totalement avant de démouler.

