

# Gâteau au chocolat



## Ingrédients :

Pour 6 ou 8 personnes :

- 180 g de chocolat pâtissier noir
- 125 g de beurre \*
- 2 cuillères à soupe de farine \*
- 4 œufs \*
- 175 g de sucre

Pour 4 personnes :

- 90 g de chocolat pâtissier noir
- 65 g de beurre \*
- 1 cuillère à soupe de farine \*
- 2 œufs \*
- 85 g de sucre

## Préparation :

Prendre un saladier : y casser le chocolat en morceaux puis y ajouter le beurre en dés.

Faire fondre au micro-ondes ou au bain-marie. Bien remuer.

Incorporer les œufs un par un et bien mélanger à nouveau.

Ajouter les cuillères de farine, pas trop bombées, tout en mélangeant.

Chemiser le plat, rectangulaire de préférence puis y verser la pâte.

Enfourner dans le four, chaleur tournante à 180°, pendant 20 minutes.

\* [Allergènes présents dans cette recette :](#)

**Produits à base de Lait / gluten / œufs**