

## Gâteau au chocolat (pour 8-10 personnes)

1 tablette de chocolat noir à cuire

150 g de beurre

150 g de sucre

75 g de farine

4 œufs

Mettre à fondre le chocolat (en morceaux) avec le beurre à feu doux (sur plaque électrique).

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs.

Battre les blancs en neige.

Lorsque le chocolat + beurre sont fondus, ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et la farine jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Incorporer les blancs en neige.

Versez le tout dans un moule beurré (à cake ou autre) : je fais toujours dans un moule à cake

Préchauffer le four pendant 10' (thermostat 7) et faire cuire pendant environ 40'.

Planter un couteau au centre du gâteau pour voir si c'est cuit.