

Gâteau au chocolat fondant : la meilleure recette

✂ Préparation 10 mn | 🏠 Cuisson 25 mn | ⌚ Temps Total 35 mn |



Ingrédients / pour 6 personnes

- Chocolat noir : 200 g
- Oeuf : 4
- Sucre : 150 g
- Farine : 80 g
- Beurre : 200 g

PRÉPARATION

1 Préchauffer le four therm.6 (200°C).

2 Casser la tablette de chocolat dans un petit saladier. Rajouter 4 cuillères d'eau et faire fondre au micro-ondes. Attention de ne pas cuire le chocolat.

3 Faire fondre le beurre dans un autre petit saladier au micro-ondes et le rajouter au saladier du chocolat fondu. Mélanger.

4 Dans un grand saladier, mélanger les œufs et le sucre, puis la farine.

5 Verser le chocolat fondu dans le grand saladier et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Pour finir

Verser dans un moule beurré et fariné. Faites cuire 25 minutes environ (ajuster ce temps de cuisson pour obtenir un cœur plus ou moins fondant). Bon appétit !