GÂTEAU AU CHOCOLAT

Préparation: 20 mn

Cuisson: 25 mn

6 personnes:

6 œufs

200 g de chocolat noir dessert

180 g de beurre

200 g de sucre

40 g de farine

1. Préchauffez le four à 180 °

2. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie, pendant ce temps mélangez les œufs avec le sucre au fouet.

3. Ajoutez au mélange le chocolat et le beurre fondu, incorporez la farine, bien mélanger.

4. Beurrez un plat y verser le mélange

5. Mettez le au four pendant 25 mn

Servez accompagné d’une crème anglaise ou d’une crème fouettée