



Couteau & Fourchette

Recettes de cuisine

Gâteau au chocolat

Les originaux du chef

Pour 6 à 8 personnes

-
- Préchauffer le four à 150°C
 - Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes
 - Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux
 - Ajouter le chocolat, la farine et la crème fraîche sans cesser de battre
 - Verser le tout dans un moule à manqué beurré et fariné
 - Faire cuire pendant 40 minutes

Ingrédients :

- 4 œufs
- 250 g de sucre
- 200 g de chocolat noir
- 125 g de farine
- 20 cL de crème fraîche