Recette : « Gâteau au chocolat de maison » :

Ingrédient :

-300 g de chocolat noir -200 g de sucre

-125 g de beurre -3 cuillère à soupe de farine

-5 oeufs -1 pincée de sel

Solution :

- Faire fondre le chocolat + beurre ( feu doux) Hors du feu ajouter jaunes d’ oeufs + sucre + farine bien mélanger. battre les blanc en neige avec une pincée de sel. Mélanger délicatement les blanc avec le chocolat.

- Placez dans un moule beurré.

Cuisson =

15 minutes à 220 °C (therm. 7)

Puis 15 minutes à 150 °C (therm. 5)

Démoulez, lorsqu’ il sera froid mettre au frigo