



Gâteau au chocolat des écoliers

Recette notée

★★★★☆ 4.7/5

Selon nos informations, cette recette est compatible avec le régime suivant : végétarien

Ingrédients

Préparation

- 200 g de chocolat noir >
- 4 oeufs
- 125 g de beurre doux
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Temps Total : 35 min

Préparation : 10 min | **Cuisson : 25 min**

Techniques utilisées



Cuire au bain marie
La vidéo



Cuire au bain marie ³
Voir la video

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Si vous le faites fondre au micro-ondes, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau pour 200 g de chocolat.

Ajoutez le beurre au chocolat fondu et fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit lisse et bien fondu.

- 4 Dans un saladier, fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et incorporez la levure puis la farine.
- 5 Versez le chocolat et le beurre fondus dans la préparation puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 6 Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné.
- 7 Faites cuire environ 25 minutes (adaptez le temps de cuisson pour obtenir un cœur plus ou moins fondant).