



Gâteau au chocolat

Ingédients :

125g chocolat.

125g beurre.

125g farine.

100g sucre.

½ levure.

1 oeuf.



1. Couper le chocolat en morceaux puis le faire fondre sur un feu très doux avec le beurre (& 1 grosse cuillère d'eau).



2. Remuer pour réduire en crème.
3. Dans un compotier verser la farine, le sucre et la levure. Verser le chocolat sur la farine.



Farine



+ sucre



+ levure

4. Séparer un œuf. Mettre le jaune avec le mélange et battre le blanc en neige.



Jaune d'œuf + blanc en neige

Mélanger le tout avec le blanc en neige.

5. Beurrer un moule. Verser la pâte et placer au four (thermostat 5 / 150 °C) pendant 35 minutes (si on veut qu'il ne soit pas trop cuit) – 50 minutes si on le veut très cuit.



Bon
Appetit

Titouan

Chocolat