

# Gâteau au chocolat

## Ingrédients

140 g de chocolat  
140 g de sucre  
90g de farine  
70g de beurre  
4 œufs

## Ustensiles

- 2 saladiers
- 1 moule à manquer
- 3 grandes cuillères
- 1 batteur
- 1 couteau

- 1) Casser le chocolat en morceaux.
- 2) Le faire fondre avec le beurre au micro-onde.
- 3) Séparer les blancs des jaunes.
- 3) Ajouter au chocolat fondu :
  - les jaunes d'œufs, (bien mélanger entre chaque jaune)
  - la farine
  - le sucre
- 4) Battre les blancs en neige.
- 5) Ajouter progressivement les blancs en neige, mélanger doucement en faisant des ronds de bas en haut.
- 6) Beurrer un moule.
- 7) Verser dans le moule et mettre à four doux 50 minutes (120°-140°).