

## 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