

Gâteau au chocolat

Gâteau au chocolat

Simple et délicieux

Pour 6 à 8 personnes

Temps de préparation : **20 min**

Temps de cuisson : **30 min**

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 1 pincée de sel



Préparation

Dans une casserole, faites fondre le beurre et le chocolat. Retirez du feu puis incorporez la levure et la farine.

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

Dans une jatte, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Mélangez-le au chocolat.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez-les au chocolat. Versez la préparation dans un moulé à manqué beurré et fariné (26 à 28 cm de diamètre).

Enfournez pendant 30 min. Surveillez la fin de la cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir avant de démouler.

Servir avec Bordeaux Supérieur Rouge « **Le Cru du Clocher** »