



## Cake au Chocolat



### Ingrédients :

### Recette pour 6 personnes

- 150 g de chocolat
- 100 g de sucre
- 60 g de farine
- 80 g de beurre
- 50 g de poudre d'amande
- 3 œufs
- Levure

### Préparation :

### Temps de cuisson : 30 minutes

- Préchauffer le four à 180°
- Faire fondre le chocolat avec 5 cuillères à soupe d'eau
- Mélanger les œufs, le sucre et le chocolat fondu
- Ajouter à la préparation au chocolat la farine, la levure, la poudre d'amande et le beurre fondu et bien mélanger
- Beurrer le moule et y verser la préparation
- Mettre au four à 180° pendant ±30 minutes : vérifier la cuisson en plantant un couteau, la lame doit en ressortir sèche.



*Recette proposée par Taëva et réalisée par le groupe des 4 ans le lundi 4 mars 2013*