



Gâteau au Chocolat "inratable"



Ingrédients :

- 100 g de chocolat
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 100 g de beurre (mou)
- 100 g de poudre d'amande
- 4 œufs
- 1 cuillère à café de levure

Recette pour 6 personnes

option glaçage et décoration :

- 100 g de chocolat
- 50 g de beurre
- amandes effilées et/ou perles de sucre colorées

Préparation :

Temps de cuisson : 35 minutes

- Préchauffer le four à 150°
- Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec 1 cuillère à soupe d'eau
- Mélanger le chocolat fondu avec le beurre ramolli
- Ajouter le sucre et bien mélanger puis les œufs, la farine, la levure et la poudre d'amande
- Beurrer le moule et y verser la préparation
- Mettre au four à 150° pendant ±35 minutes : vérifier la cuisson en plantant un couteau, la lame doit en ressortir sèche.
- Démouler le gâteau tiède.
- Pour le glaçage, faire fondre le chocolat avec le beurre et en recouvrir le gâteau. Décorer avec les amandes effilées ou les perles de sucre colorées.

