

LE GATEAU AU CHOCOLAT DE PIERRE

Ingrédients (6 personnes):

80 grs de farine,
120 grs de beurre,
3 œufs,
180 grs de sucre,
180 grs de chocolat noir

La recette

Dans un saladier mettre le sucre et la farine, bien brasser pour éliminer les grumeaux de la farine.

Ajouter les oeufs au sucre et la farine puis mélanger.

Mettre le beurre dans une casserole et le faire fondre (sans le chocolat) !

Une fois que le beurre est fondu le verser dans le mélange farine, sucre, œufs, bien mélanger.

Mettre le chocolat dans la même casserole que le beurre (il reste du beurre et le chocolat n'accroche pas).

Une fois que le chocolat est fondu le verser dans la pâte et mélanger énergiquement.

Faire chauffer le four à 180°C.

Beurrer un moule a tarte classique assez grand format ou utiliser un moule à tarte type anti-adhésif type Téfal sans beurrer, verser la pâte en faible épaisseur dans le moule.

Cuisson

Faire cuire de 30 à 35 minutes.

Trop Bon, Bon appétit

PIERRE