



## Ingrédients

- 200 g de chocolat à pâtisser noir
- 100 g de beurre + une noix pour le moule
- 3 oeufs
- 50 g de farine
- 100 g de sucre en poudre

## Gâteau au chocolat fondant rapide

Temps  
40 min

Personnes  
6

Très facile  
● ● ● ● ● ●

Bon marché  
● ● ● ● ● ●

## Préparation

---

Temps Total : 40 min

---

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

- ① Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).  
Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.
- ② Dans un saladier, ajoutez le sucre, les oeufs, la farine. Mélangez.
- ③ Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.
- ④ Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.
- ⑤ Faites cuire au four environ 20 minutes.
- ⑥ A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.