

## GATEAU CAKE



Ingrédients (pour 8 personnes) :

200 g de chocolat noir

200 g de beurre

4 œufs

200 g de sucre

100 g de farine

- Préchauffez le four Th 6 (180°).
- Mettez à fondre le beurre au micro-ondes, ajoutez le chocolat coupé en morceaux et remettez au micro-ondes. Mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse et tiède.
- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchissement du mélange. Incorporez le chocolat fondu puis ajoutez la farine.
- Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les à la pâte délicatement.
- Beurrez et farinez un moule à cake (ou des moules à muffins). Remplissez-le de pâte et mettez à cuire au four 45 à 50 minutes (20 à 30 minutes pour des muffins). Piquez la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson : elle doit ressortir à peine sèche.
- Laissez le moule hors du four pendant 5 minutes avant de démouler le cake.