

# GATEAU AU CHOCOLAT



Pour 6 personnes :

- 75 g de farine
- 150 de chocolat noir
- 3 c à soupe de lait
- 150 g de beurre
- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Préchauffez votre four à 150°C (je l'ai mis à 180°C). Beurrez et farinez un moule à manqué de 20 cm de diamètre.

Tamisez la farine. Faites fondre le chocolat avec le lait au bain-marie. Retirez le chocolat du bain-marie et incorporez le beurre coupé en petits morceaux au chocolat. Travaillez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre et l'extrait de vanille, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez ce mélange dans le chocolat. Ajoutez la farine. Montez les blancs en neige avec le sel et incorporez-les délicatement à la préparation.

Versez dans le moule et faites cuire au four 45 à 50 minutes. Dégustez tiède.

Recette du blog : A TABLE

[www.latabledecarine.canalblog.com](http://www.latabledecarine.canalblog.com)

Recette tirée du livre PATISSERIES MAISON de Florence Edelmann