LE GÂTEAU AU CHOCOLAT FONDANT (ET RAPIDE) D'ANITA

Ingrédients :

200 gr de chocolat noir
100 gr de beurre (+ un peu pour le moule)
50 gr de farine (+ un peu pour le moule)
3 œufs
100 gr de sucre en poudre

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6)
Dans une casserole faire fondre le chocolat et le beurre en morceaux à feu très doux
Dans un saladier mettre le sucre, les œufs et la farine. Mélanger
Ajouter le mélange chocolat/beurre. Mélanger bien.
Beurrer et fariner le moule, y verser la pâte
Faire cuire environ 20 minutes
A la sortie du four, le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal. Laisser refroidir et démouler.

