



LE GATEAU FONDANT AU CHOCOLAT DE MARIE-NOELLE

Ingrédients (pour un gâteau d'environ 20 cm de ø)

200 g. de bon chocolat noir
200 g. de beurre
5 œufs
250 g. de sucre
1 cuillère à soupe de farine

Préparation

Faire chauffer le four à 190°

Faire fondre ensemble le chocolat et le beurre (au bain-marie ou sur feu très doux en remuant bien)

Ajouter le sucre et laisser refroidir un peu

Incorporer un à un les œufs en remuant bien avec une cuillère en bois après chaque nouvel œuf ajouté

Ajouter la farine et bien lisser le mélange

Verser dans un moule à charnière (je graisser bien les bords et je mets un papier pâtisserie sur le fond)

Faire cuire pendant 22 minutes (il reste coulant) ou 24-25 minutes (il est juste pris, plus truffé)

Sortir du four et démouler rapidement (attention, c'est très délicat, il se casse facilement)

Laisser reposer et refroidir. A sortir du frigo juste avant de manger.