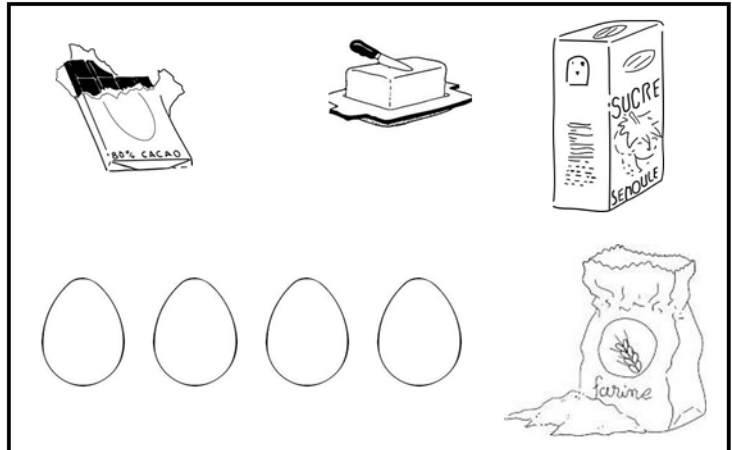


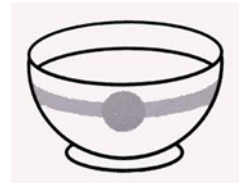
GATEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients :

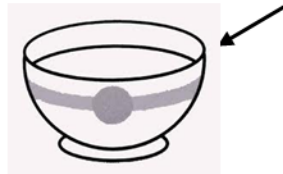
- 150 g de chocolat
- 125 g de beurre
- 100g de sucre
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine



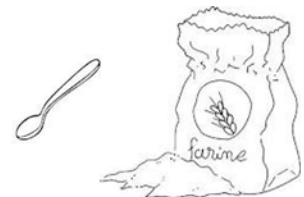
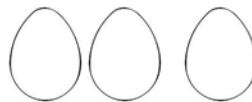
1. Dans un saladier, faire fondre le chocolat et le beurre.



2. Ajouter le sucre, bien mélanger.



3. Ajouter les œufs un par un en remuant bien. Puis mettre la cuillère de farine et mélanger.



4. Verser dans un moule beurré et mettre au four pendant 22mn, à 190°. Laisser refroidir et servir le lendemain.

