

GATEAU AU CHOCOLAT



Pour 10 à 12 personnes (24 pièces de cocktail)

Ingrédients :

500 g de chocolat noir (type Nestlé Dessert)

300 g de beurre

500 g de sucre glace

300 g de farine

4 gros œufs

1 moule rectangulaire de 20 X 30 cm

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le beurre.

Ajouter le sucre glace, bien amalgamer et continuer à faire chauffer jusqu'à obtention des premières bulles.

Hors du feu, ajouter la farine et bien mélanger.

Ajouter les œufs battus en omelette avec une pincée de sel.

Verser la préparation dans le moule recouvert de papier d'aluminium.

Faire cuire au maximum de la chaleur du four et en chaleur tournante pendant deux minutes, puis éteindre le four et poursuivre la cuisson pendant dix minutes.

Une fois le gâteau refroidi, le démouler sur une planche et le découper en parts individuelles.

Servir avec une crème anglaise ou une boule de glace à la vanille.