

Cake au chocolat – Le vendredi c'est pâtisserie !

Ingrédients :

- 4 oeufs
- [150 grammes de sucre](#)
- 80 grammes de farine
- [1 sachet de levure](#)
- 200 grammes de beurre
- 200 grammes de chocolat à pâtisserie

Réalisation :

Dans une jatte, fouettez les oeufs avec le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajoutez la farine tamisée petit à petit ainsi que la levure.

Faire fondre le beurre au micro-ondes puis incorporez-le à la préparation précédente, réalisez de même avec le chocolat, cette fois-ci au bain-marie.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6), beurrez et farinez un moule à cake, ou bien chemisez-le de papier sulfurisé. Enfournez pour 30 à 35 minutes. Après cuisson, laissez reposer le cake 5 minutes puis démoulez-le et laissez-le refroidir sur une grille et sur le côté (basculez-le sur la tranche afin de garder sa forme).



Tips : Ce cake est très facile à faire, j'irai jusqu'à dire irratable ! A la fin de la cuisson, la pointe du couteau ne doit pas sortir complètement sèche afin que le coeur du cake reste fondant :)