



## Gâteau Express au Chocolat



### Ingrédients :

- 200 g de chocolat à pâtisser
- 90 g de beurre
- 3 œufs
- 125 g de sucre
- 75 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Faire fondre le beurre et le chocolat coupé en morceaux au micro-ondes 1 min à 750 W. Pendant ce temps, blanchir les œufs et le sucre, ajouter la farine et la levure mélangées ensemble. Remuer bien. Incorporer le mélange chocolat/beurre au 2<sup>ème</sup> mélange. Verser dans un moule en silicone et cuire 5 à 7 min à 750 W ou en mode cuisson.

Attendre au moins 5 min avant de démouler, le chocolat doit refroidir sinon il risque de coller. Saupoudrer de sucre glace et servir accompagné d'une crème anglaise ou de crème chantilly.



<http://cachou66.canalblog.com/>

[cachou66@aliceadsl.fr](mailto:cachou66@aliceadsl.fr)