

# Recette du gâteau au chocolat de Dominique

## Ingrédients :

- 1 tablette de chocolat noir Nestlé Dessert (couleur kraft) + 3 rangées de carreaux
- 230 gr de sucre en poudre
- 4 œufs bien frais
- 150 gr de beurre
- 2 petites cuillères à soupe de farine

1/ Préchauffer le four à 210° (th 7)

2/ Mettre dans un saladier le chocolat en morceaux et le beurre, faire fondre 2 min au micro-ondes, puissance max, (ou alors dans une casserole au bain-marie, ou à feu très doux avec un peu d'eau et/ou de lait)

3/ Mélanger, ajouter le sucre, re-mélanger

4/ Ajouter les œufs un à un, en émulsionnant, comme pour une mayonnaise

5/ Incorporer la farine

6/ Verser dans un moule avec du papier sulfurisé (c'est plus pratique à démouler ...)

7/ Laisser cuire environ 20 min (cela dépend du moule et donc de l'épaisseur du gâteau) : piquer régulièrement le centre avec un couteau, sortir le gâteau quand ce n'est plus liquide mais quand c'est encore pâteux.

C'est en fait ce qu'on appelle un « mi-cuit » : il peut se manger encore chaud et pâteux, avec de la glace ou de la crème anglaise. Ou alors truffé, après une ou plusieurs nuits au réfrigérateur. On peut aussi rajouter des noix avant la cuisson, ou des feuilles de menthe sur le gâteau, avant de le mettre au frais.

Bon appétit !