

Cake au chocolat

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 3 oeufs
- 125 g de beurre
- 200 g de chocolat noir
- 4 c. à s. de lait
- 250 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure
- Sel

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2
Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Etape 3
Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et une pincée de sel.

Etape 4
Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Réserver les blancs et fouetter les jaunes avec le sucre.

Etape 5
Faire fondre le beurre puis le verser en fouettant. Ajouter le chocolat et le mélange avec la farine. Bien mélanger.

Etape 6
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation.

Etape 7
Beurrer un moule, y verser la pâte et enfourner 10 minutes.
Réduire la température à 150°C (Th.5) et poursuivre la cuisson 35 minutes.