

# Gâteau au chocolat



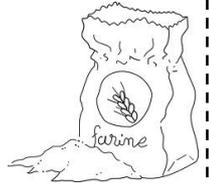
## Ingrédients



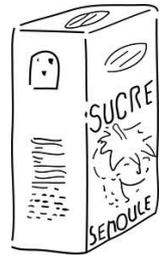
250g de chocolat



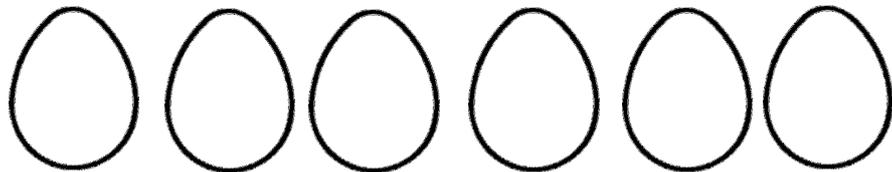
6 cuillère à soupe rases de farine



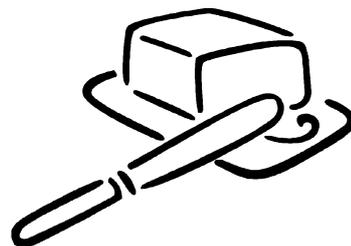
200 g de sucre en poudre



6 œufs



250 g de beurre



# Ustensiles



2 saladiers



1 verre mesureur



1 batteur électrique



1 moule



1 cuillère en bois



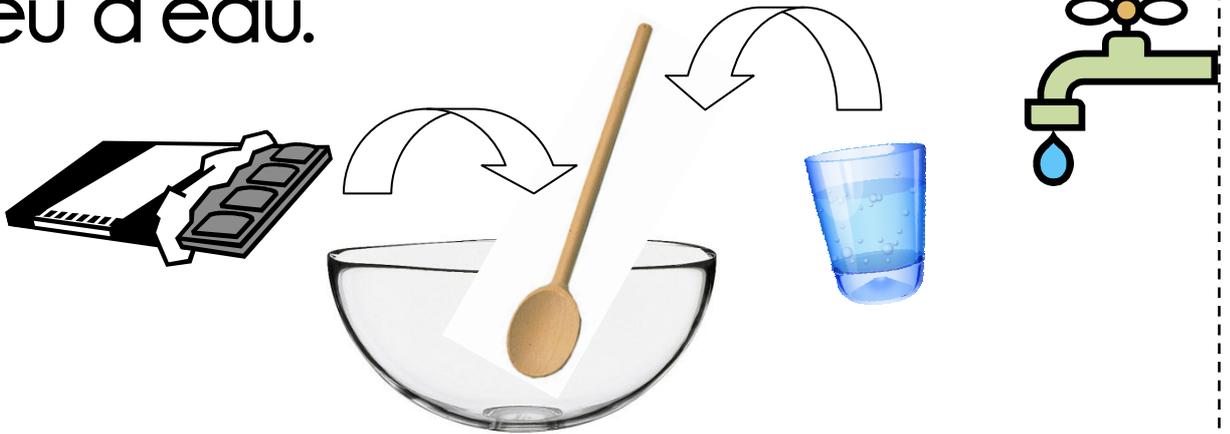
# Etapes



PRECHAUFFER le  
four thermostat 5

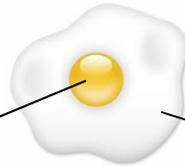
1

Faire fondre le chocolat avec un  
peu d'eau.



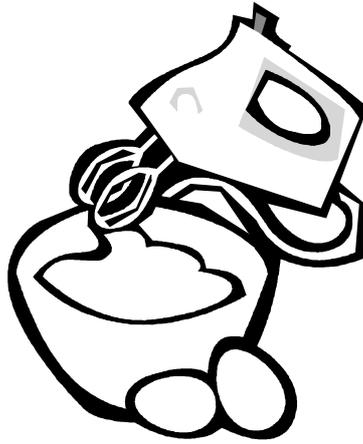
2

SEPARER les blancs des jaunes  
d'œufs

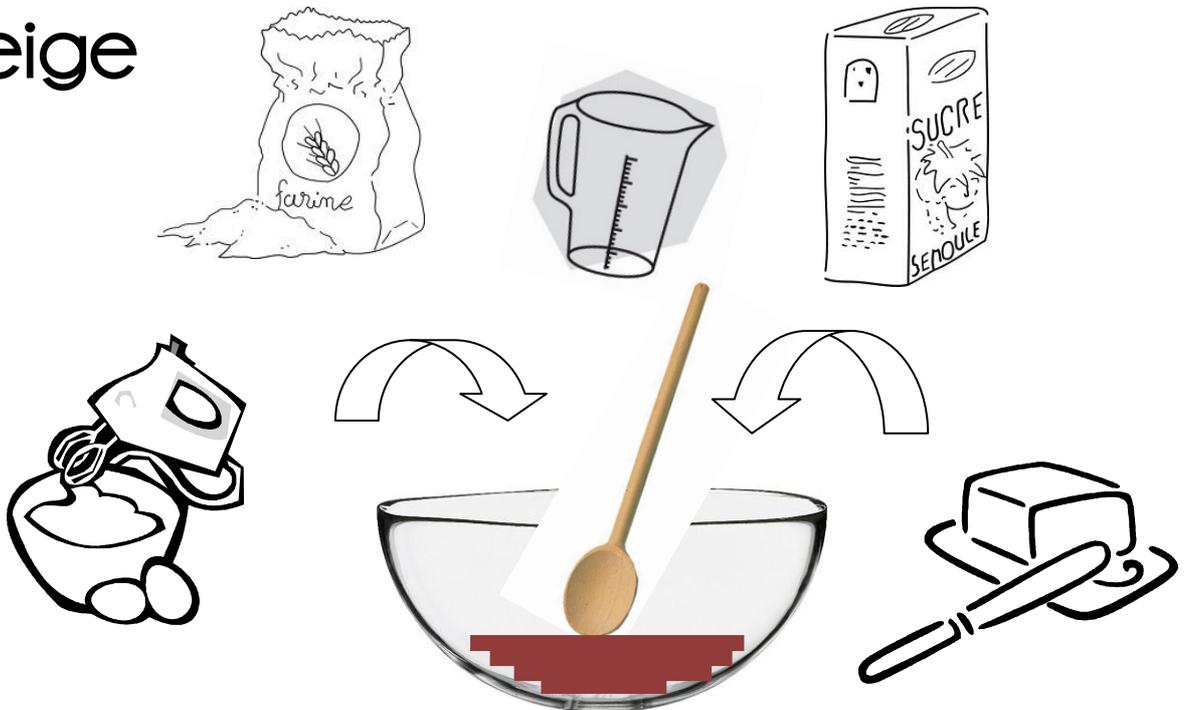


AJOUTER les jaunes au chocolat  
fondu.

**3** BATTRE les blancs en neige ferme



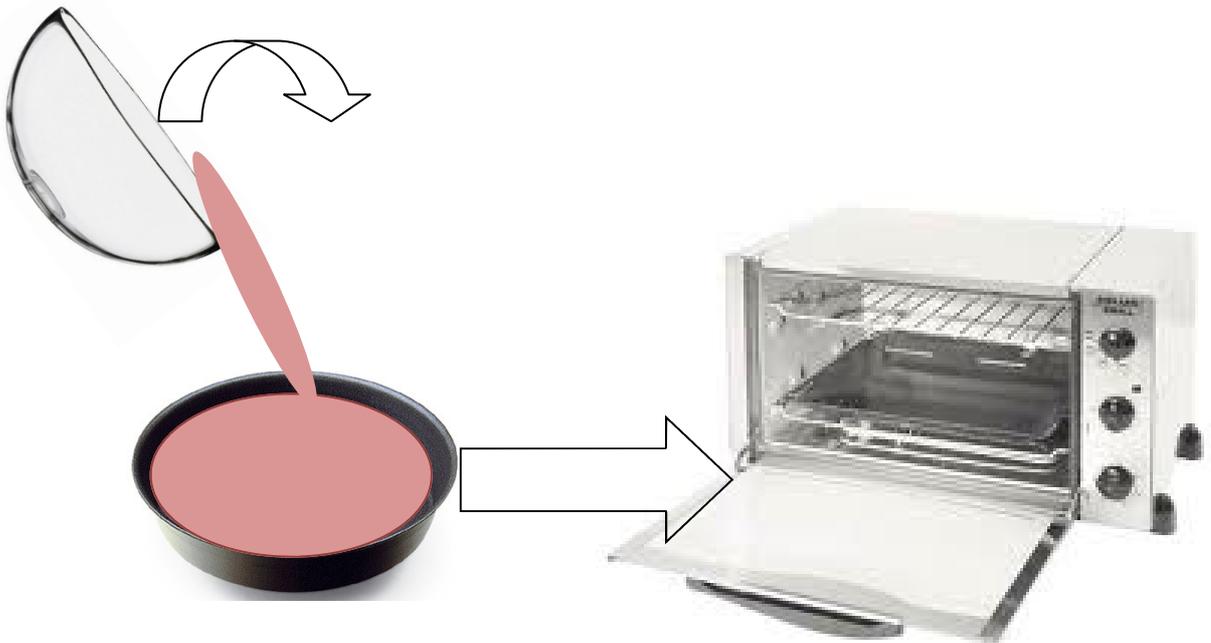
**4** AJOUTER dans le mélange au chocolat: le beurre, la farine, le sucre en poudre et les blancs battus en neige



MELANGER la pâte en soulevant.

**5** VERSER la pâte dans le moule beurré.

METTRE au four environ 20 minutes.



SORTIR du four en vérifiant que le gâteau reste moelleux au milieu.

# Gâteau au chocolat



## Ingrédients



250g de chocolat



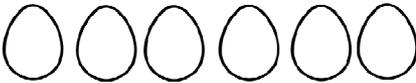
6 cuillère à soupe rases de farine



200 g de sucre en poudre



6 œufs



250 g de beurre



## Ustensiles



2 saladiers



1 verre mesureur



1 batteur électrique



1 moule



1 cuillère en bois



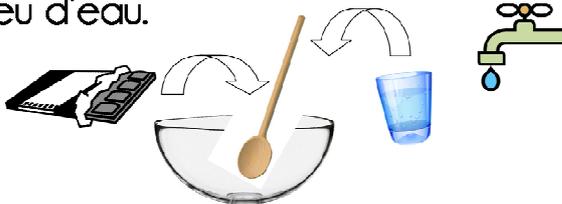
## Etapes



PRECHAUFFER le four thermostat 5

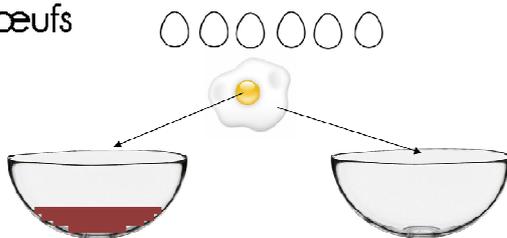
1

Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau.



2

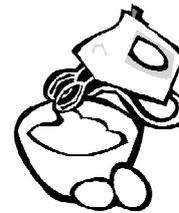
SEPARER les blancs des jaunes d'œufs



AJOUTER les jaunes au chocolat fondu.

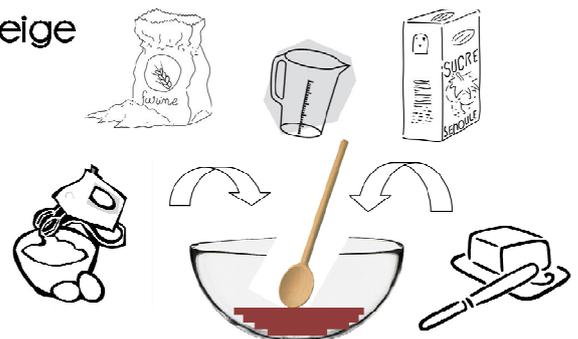
3

BATTRE les blancs en neige ferme



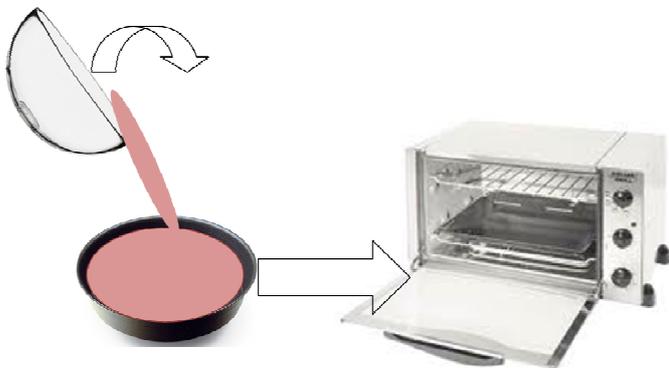
4

AJOUTER dans le mélange au chocolat: le beurre, la farine, le sucre en poudre et les blancs battus en neige



MELANGER la pâte en soulevant.

**5** VERSER la pâte dans le moule beurré.  
METTRE au four environ 20 minutes.



SORTIR du four en vérifiant que le gâteau reste moelleux au milieu.

