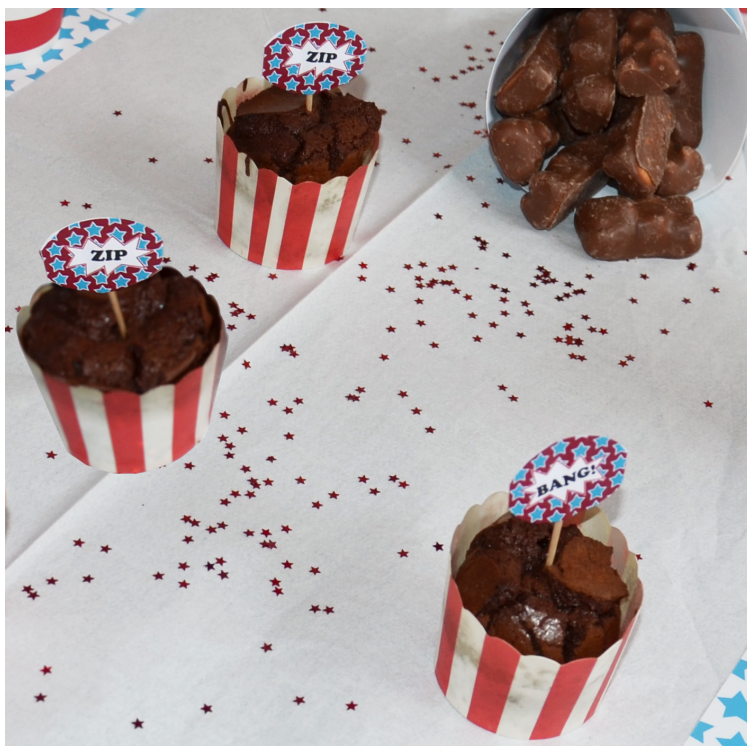


# RECETTE

## GÂTEAU AU CHOCOLAT

- 200 gr de chocolat noir pâtissier
- 70 gr de beurre
- 3 oeufs
- 130 gr de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine



Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Mélanger les oeufs, le sucre et la farine.

Verser le chocolat et le beurre avec le mélange d'oeufs, de sucre et de farine.

Mettre dans un plat et faire chauffer au four à 180° pendant 13 à 15 minutes.

C'est mi-cuit, c'est trop beau, trop rapide et réussi à tous les coups.