

Les recettes de Randouvèze

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients :

200 à 250 g de chocolat de dessert, 200g de beurre, 5 œufs, 150 g de farine, 1 sachet de levure, 200 g de sucre.

Préparation :

Faire fondre le chocolat avec 6 cuillères à soupe d'eau au bain marie. Ajouter le beurre en morceau et faire fondre. Bien mélanger. Verser les jaunes d'œufs 1 à 1 puis la farine, levure et sucre. Mélanger.

Battre les blancs en neige fermes et les ajouter. Verser dans un moule à manqué beurre et jaune. Cuire sur four 5 ou 6 environ 30 mn à surveiller

Glaçage :

Faire fondre 150g de chocolat dessert avec 2 cuillères à soupe d'eau. Ajouter 50 g de beurre, verser sur le gâteau.

Origine : Brigitte Dubesset