



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites fondre le beurre et le chocolat au **bain-marie** ou au micro-ondes sans dépasser les 500 W (chez moi, c'est 3 fois 1 mn à 500 W en remuant à chaque fois). Mélangez et laissez tiédir.
3. Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et mélangez sans trop travailler la pâte. Puis versez le chocolat fondu avec le beurre et remuez à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Beurrez le moule. Versez l'appareil et enfournez pour +/- 25 mn selon votre four. Plantez la lame d'un couteau au centre du gâteau, elle doit ressortir humide.
5. Démoulez sur un plat de service (il est normal que le gâteau s'affaisse un peu car il est très fondant...) et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir, et accompagnez-le, en saison, d'une salade de fraises.



Réservez votre gâteau plusieurs heures au réfrigérateur avant de le cuire, il sera meilleur !

Pour avoir une croûte croustillante et légèrement caramélisée : beurrez votre moule, découpez un disque de papier cuisson de la taille de votre moule et mettez-le au fond. Saupoudrez de 2 c. à soupe de sucre cassonade puis versez votre pâte et enfournez.

Super facile  
15 mn de préparation  
25 mn de cuisson  
Bon marché  
Sans gluten  
Veggie

### Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à cake mais vous pouvez également le servir dans un moule rond de +/- 22 cm

- 200 g de chocolat noir (avec au minimum 55 % de cacao)
- 150 g + une noix pour le moule de beurre
- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 1 c. à soupe bombée de farine
- 1 c. à soupe de sucre glace

En accompagnement (facultatif) :

Une salade de fraises (500 g) et un coulis de fraises (250 g de fraises mixées avec 25 g de sucre)

### *Variantes :*

Utilisez de la farine de sarrasin si vous êtes intolérant au gluten. Pour d'autres versions de gâteaux au chocolat, plus ou moins coulants selon vos goûts, regardez en bas de page, ils sont tous délicieux !

