



1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Mélangez bien. Ajoutez le sucre et laissez refroidir. Ajoutez les œufs un par un, en mélangeant avec une cuillère en bois. Puis la farine. Mélangez à nouveau.
3. Versez dans un moule beurré et fariné et faites cuire +/- 22 mn (à adapter selon votre four). Plantez la lame d'un couteau au centre du gâteau, il doit ressortir humide, le fondant doit être à peine cuit.
4. Sortez du four, démoulez rapidement et laissez refroidir sur une grille.
5. Une fois refroidi, saupoudrez de sucre glace avec une petite passoire.

💡 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 d'une c. à soupe de sucre cassonade puis versez votre pâte et enfournez.

Super facile
10 mn de préparation
22 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule de +/- 20 cm de diamètre (ou, comme sur la photo, d'un moule rectangulaire de 17 x 25 cm)

- 200 g d'un bon **chocolat noir** (par exemple le chocolat de couverture noir de Tanzanie 75 % de cacao de Barry ou le noir Guanaja à pâtisser 70 % de cacao de Valrhona)
- 200 g de **beurre**
- 5 **œufs**
- 1 c. à soupe de **farine** + un peu pour le moule
- 250 g de **sucre**
- 1 c. à soupe de **sucre glace**

Variantes :

Utilisez de la farine de sarrasin si vous êtes intolérant au gluten. Vous pouvez remplacer le chocolat noir par une tablette de Nestlé dessert **Caramel**, cela fonctionne également très bien.

