LE GÂTEAU AU CHOCOLAT DE MURIELLE

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 !

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. Saupoudrer de 2 c. à soupe de sucre cassonade puis versez votre pâte et enfournez.