### Le Gâteau au Chocolat

### de Mamie Lisette

#### Ingrédients

5 œufs

150 g de sucre

150 g de chocolat noir

75 g de farine

50 g de beurre

#### Préparation

Préchauffer le four 160°C.

Monter les blancs en neige.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-onde 600W ou au bain marie.

Ajouter chocolat fondu au mélange, puis la farine. Bien remuer.

Mélanger délicatement avec les blancs en neige.

Verser dans un moule à manqué de 21 cm de diamètre et enfourner pour 30 minutes. Le centre doit être à peine cuit .

Remarque : avec un bon four, **25 minutes de cuisson suffisent**, et on laisse le gâteau refroidir (et finir de cuire) dans le moule, hors du four

|  |
| --- |
|  |
|  |