**Gâteau au chocolat**

Ingrédients :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pour 6 personnes | Pour 12 personnes |
|  | Sucre100 g | Sucre |
|  | Farine50 g | Farine |
|  | Œufs3 | Œufs |
|  | Chocolat200 g | Chocolat |
|  | Beurre100 g | Beurre |

Ustensiles :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Un saladier | Un fouet | Un plat à gâteau | Un bol |

**Recette**

* **ÉTAPE 1**
* Faire fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux.
* **ÉTAPE 2**
* Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine. Mélangez.
* **ÉTAPE 3**

Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez.

* **ÉTAPE 4**
* Beurrez à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.

### ÉTAPE 5

Faites cuire au four environ 20 minutes.

### ÉTAPE 6

A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.

**Gâteau au chocolat**

Ingrédients :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pour 6 personnes | Pour 12 personnes |
|  | Sucre100 g | Sucre |
|  | Farine50 g | Farine |
|  | Œufs3 | Œufs |
|  | Chocolat200 g | Chocolat |
|  | Beurre100 g | Beurre |

Ustensiles :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Un saladier | Un fouet | Un plat à gâteau | Un bol |

**Recette**

* **ÉTAPE 1**
* Faire fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux.
* **ÉTAPE 2**
* Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine. Mélangez.
* **ÉTAPE 3**

Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez.

* **ÉTAPE 4**
* Beurrez à l'aide d'une feu*ill*e de papier essuie-tout et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.

### ÉTAPE 5

Faites cuire au four environ 20 minutes.

### ÉTAPE 6

A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.

**Gâteau au chocolat**

Ingrédients :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pour 6 personnes | Pour 12 personnes |
|  | Sucre100 g | Sucre |
|  | Farine50 g | Farine |
|  | Œufs3 | Œufs |
|  | Chocolat200 g | Chocolat |
|  | Beurre100 g | Beurre |

Ustensiles :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Un saladier | Un fouet | Un plat à gâteau | Un bol |

**Recette**

* **ÉTAPE 1**
* Faire fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux.
* **ÉTAPE 2**
* Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine. Mélangez.
* **ÉTAPE 3**

Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez.

* **ÉTAPE 4**
* Beurrez à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.

### ÉTAPE 5

Faites cuire au four environ 20 minutes.

### ÉTAPE 6

A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.

**Gâteau au chocolat**

Ingrédients :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pour 6 personnes | Pour 12 personnes |
|  | Sucre100 g | Sucre |
|  | Farine50 g | Farine |
|  | Œufs3 | Œufs |
|  | Chocolat200 g | Chocolat |
|  | Beurre100 g | Beurre |

Ustensiles :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Un saladier | Un fouet | Un plat à gâteau | Un bol |

**Recette**

* **ÉTAPE 1**
* Faire fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux.
* **ÉTAPE 2**
* Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine. Mélangez.
* **ÉTAPE 3**

Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez.

* **ÉTAPE 4**
* Beurrez à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.

### ÉTAPE 5

Faites cuire au four environ 20 minutes.

### ÉTAPE 6

A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.