

LE gâteau au chocolat



- 250g de chocolat noir (je prends du Nestlé, pas besoin de prendre du Valrhona pour ce type de gâteau)
- 120 g de sucre brun
- 150 g de beurre demi sel (aux cristaux de préférence)
- 3 œufs
- 60 g de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (facultatif)

Préchauffer le four à 180°C.

Casser le chocolat dans un saladier et ajouter le beurre coupé en morceaux. Faire fondre doucement au bain marie ou en mode feignasse comme moi au micro-ondes.

Lorsque le tout est fondu (attention de bien faire fondre progressivement car ça peut cramer très vite), mélanger jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène.

Dans un saladier, battre le sucre, la vanille et les œufs, au fouet électrique ou manuel, tout dépend si vous avez mal au bras, si vous avez la flemme de nettoyer toutes les pièces du fouet.

Ajouter le mélange beurre – chocolat et mélanger puis ajouter la farine.

Mélanger et verser dans le moule beurré (sauf si comme moi vous utilisez un moule en silicone).

Enfourner pour 25 minutes environ. Il faut vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau qui doit ressortir presque sèche, mais pas trop, pour que le gâteau reste moelleux.

Démouler une dizaine de minutes après la sortie du four, et déguster lorsqu'il a refroidi, si toutefois vos enfants ne se sont pas jetés dessus avant.