

Gâteau Tout Chocolat

Préparation : 30 min

Cuisson : 40min

Personnes : 8

Ingrédients :

- 200g de chocolat pâtissier
- 200g de beurre
- 200g de sucre
- 50g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 6 œufs
- 4 Cuillères à Soupe de lait

Pour le nappage :

- 200g de chocolat pâtissier
- 50g de beurre

Préparation : Faire fondre le chocolat avec le beurre, y mélanger les sucres et la farine, délayer avec le lait, ajouter les jaunes d'œufs un à un. Monter les blancs en neige, les incorporer délicatement à la préparation. Faire cuire à four doux pendant 40 min (180°-200°)

Le nappage : Faire fondre le chocolat et le beurre avec un peu d'eau, tout en remuant.

Suggestion : Décorer avec du sucre glace.