**GATEAU AU CHOCOLAT**

Ingrédients

|  |  |
| --- | --- |
|  | 200 g de chocolat noir |
|  | 4 [œufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) |
|  | 125 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) |
|  | 200 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) en poudre |
|  | 100 g de farine |
|  | 1 sachet de levure |

Ustensiles :

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1 grand bol |
|  | 1 petit bol |
|  | 1 cuillère à soupe |
|  |  |

Préparation :

|  |  |
| --- | --- |
|  | Préchauffez le four à 180°C (Th 6). |
|  | Faites fondre le chocolat au micro-onde, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. |
|  | Ajoutez le beurre. |
|  | Dans un saladier, mélangez les œufs et le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx), la levure puis la farine. |
|  | Versez le chocolat fondu, puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. |
|  | Versez la préparation dans un moule à gâteau beurré et fariné. |
|  | Faites cuire environ 25 minutes. |