

« Cake au chocolat express – recette de base »



Difficulté : facile - Coût : Bon marché

**Ingrédients (pour 8 personnes) :**

- 125g de chocolat noir (type pâtisserie)
- 125g de beurre + 10g pour le moule
- 125g de sucre
- 80g de farine
- 3 cuil. à soupe de lait
- 3 œufs
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 50g de cerneaux de noix (facultatif)

### **Préparation :**

1. Beurrez et farinez un moule à cake.
2. Cassez le chocolat en morceaux dans un bol et faites-le fondre au bain-marie ou 1m20 au four micro-ondes à 900 watts.
3. Ajoutez le beurre en noisettes, remettez à chauffer 10 à 20 secondes et mélangez pour obtenir une pâte lisse. Hachez grossièrement les noix (facultatif).
4. Dans un robot, mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez le lait, le chocolat fondu, la farine tamisée avec la levure, puis les noix (facultatif). Mélangez bien et versez la pâte dans le moule.
6. Faites cuire le gâteau 20 à 25 mn à 180°C.
7. Laissez ensuite reposer 5mn et démoulez sur une grille. Laissez refroidir.

### **Conseil de préparation :**

Servez le gâteau en tranches et décorez de noix. Accompagnez votre gâteau d'une boule de crème glacée à la vanille.