

# GÂTEAU AU CHOCOLAT









## Ingrédients :

					
200 g de chocolat	125 g de beurre	4 œufs	200 g de sucre	100 g de farine	1 sachet de levure

## Ustensiles :

						
2 saladiers	2 cuillères en bois	1 couteau	1 moule	1 verre doseur	1 micro-ondes	1 four

## Préparation :

<b>1</b>		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
<b>2</b>		Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes.
<b>3</b>		Dans un saladier, mélange les œufs et le sucre. Puis ajoute la farine et la levure.
<b>4</b>		Verse le chocolat et le beurre fondus dans la préparation et mélange.
<b>5</b>		Beurre le moule et verses-y le mélange.
<b>6</b>		Fais cuire à 180°C pendant 25 minutes.