

LA RECETTE DU CELEBRE GATEAU AU CHOCOLAT DE PATRICE

Les ingrédients :

5 œufs, 120 grammes de beurre (1/2tablette), 2 tablettes de 100 grammes de chocolat noir, 200 grammes de sucre, 1 cuillère à soupe de farine.

Les étapes :

- Faire fondre à feu doux le chocolat et le beurre dans une casserole.
- Pendant ce temps, mélanger le sucre et les œufs dans u grand récipient.
- Verser ensuite le chocolat fondu avec le beurre dans le récipient qui contient le mélange sucre+œufs.
- Mélanger le tout et ajouter la cuillère de farine.
- Quand le tout est prêt, verser dans un moule à cake.
- Déposer dans la préparation 4 carrés de chocolat.
- Faire cuire au bain-marie au four à 180 degrés pendant 50 minutes / 55 minutes.

Bon appétit, c'est prêt !