

Gâteau au chocolat de Pierre Hermé



Difficulté	Préparation	Cuisson	Nombre personnes
facile	10 min	25 min	8

Ingrédients :

- * 250 g de beurre
- * 200 g de sucre
- * 4 œufs
- * 70 g de farine
- * 250 g de chocolat noir



Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180 °C.
- 2) Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
- 3) Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse.
- 4) Incorporer le mélange chocolat/beurre puis la farine.
- 5) Une fois la pâte homogène, la verser dans un moule beurré et fariné de 24/25 cm de diamètre.
- 6) Faire cuire 25 minutes environ.
- 7) Décorer puis déguster



