

Cake au chocolat

- 200g de chocolat noir en tablette
- 150g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 125g de beurre + de quoi beurrer le moule
- 3 œufs
- 190g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure
- 10cl de lait
- 1 pincée de sel.



■ *Simple à réussir, et parfait pour le goûter, ce gâteau est facilement transportable, et donc idéal pour le pique-nique.*

Servir: A température ambiante, en tranches au goûter.

Variation : Ajoutez quelques noisettes ou noix.

■ Cassez le chocolat en morceaux. Faites fondre le chocolat avec le beurre dans une petite casserole à feu très doux. Réservez.

■ Préchauffer votre four à 170°.

■ Mélangez les œufs et le sucre, en les fouettant bien. Ajoutez le chocolat fondu, et travaillez l'ensemble. Mélangez le sel, la farine, la poudre d'amande, et la levure, puis incorporez petit à petit au chocolat. Ajoutez le lait, et mélangez.

■ Beurrez votre moule, et versez la pâte. Enfournez pour 45 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant le cake avec un couteau, s'il ressort sec, c'est qu'il est cuit.

Conseils

Encore meilleur si vous le glacez en le recouvrant de chocolat fondu après cuisson. Veillez à ne pas porter le chocolat à une température trop élevée.