

Gâteau au chocolat

300 gr de chocolat fondu
300 gr de sucre en poudre
300 gr de beurre
2 grosses cuillerées de farine (bien bombées)
Le zeste d'une orange râpé
6 œufs

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Faire fondre le chocolat. Y ajouter le sucre et le beurre ramolli. Bien mélanger. Ajouter le zeste râpé, la farine, les jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige et les ajouter au mélange en soulevant.

Mettre au four chaleur tournante 15 minutes sur 8 puis 25 minutes sur 6. Bien surveiller pour que cela ne soit pas trop cuit.

NB : chaleur non tournante : 15 minutes sur 6, 20 à 25 minutes sur 4

Comme il contient peu de farine, ce gâteau n'a pas beaucoup de tenue quand on le coupe en morceaux. Il est donc difficile à présenter. On oublie ce défaut en le mangeant...