

# Gâteau chocolat ultra-simple

## d'après C. Felder



### -Shopping : pour un moule de 24 cm

- 200 g de chocolat à 74 %
- 200 g de beurre mou doux (ou beurre salé)
- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 100 g de farine 45
- Une pincée de levure chimique ou de bicarbonate de soude

### -In process :

- Allumer le four à 200°.
- Faire fondre le chocolat au micro-ondes dans un GRAND plat en verre, à puissance moyenne, par séquence de 20 sec, en remuant consciencieusement à chaque fois.
- Passer votre beurre au micro-ondes 20 sec s'il sort du frigo.
- Mélanger le beurre au chocolat jusqu'à obtenir un mélange homogène et juste tiède.

- Séparer les blancs des jaunes. Avec le batteur électrique, balnchir les jaunes avec le sucre pendant 2 min.
- Mélanger les jaunes au chocolat fondu.
- Monter les blancs en neige avec une pincée de fleur de sel (consistance du bec d'oiseau)
- Les incorporer délicatement, à la spatule, en faisant un mouvement de bas en haut, du centre vers le bord, tout en faisant tourner le saladier.
- Tamiser la farine avec la levure et l'incorporer délicatement.
- Beurrer et fariner un moule à manqué.
- Enfourner pour 20 à 25 min, jusqu'à ce qu'une lame ou une brochette en bois ressorte propre.
- Laisser refroidir et démouler.

