

Cake au chocolat et aux noix {à la crème fraîche}

Ingrédients

200g de chocolat noir

100g de sucre

4 œufs

130g de farine

195g de crème fraîche épaisse

1/2 sachet de levure chimique

100g de cerneaux de noix concassés

Préchauffez le four à 190°C.

Faites fondre le chocolat au micro onde ou au bain mari.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez la farine et la levure puis la crème et le chocolat fondu. Mélangez et ajoutez les cerneaux de noix concassés.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant 50 minutes.