

Gâteau tigré au chocolat

Ingrédients : 200 g de chocolat noir (à pâtisser) 100 g de beurre 3 œufs 100 g de farine 100 g de sucre en poudre	Préparation : Préchauffez votre four Th.6 (180°C). Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux. Dans un saladier, battre le sucre et les œufs, ajoutez la farine. Mélangez. Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez délicatement, en laissant des zones blanches. Ce sera l'aspect « tigré » (ou marbré). Beurrez et farinez votre moule ou mieux le chemiser avec du papier cuisson. Verser la préparation.
Cuisson : Baisser le four à 160 °C. Faites cuire au four environ 30 minutes, tester la cuisson, mais ne pas trop le laisser...	On peut faire fondre le chocolat coupé en carrés et le beurre dans un bol au micro-ondes avec un peu d'eau. A servir avec une crème anglaise ou une boule de glace vanille. La crème fouettée serait de trop... quoique.

