

Cake au chocolat

Pour 6 personnes :

- 150 g de chocolat pâtissier
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 80 g de beurre
- 50 g de poudre d'amandes



1. Faire fondre le chocolat (en morceaux) au bain-marie avec 5 cuillères à soupe d'eau (ou le faire au micro-ondes).
2. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la levure, le beurre fondu, la poudre d'amandes et le chocolat. Mélanger.
3. Verser la préparation jusqu'à mi-hauteur d'un moule à cake beurré.
4. Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 min.
5. Attendre 5 min avant de démouler. Laisser refroidir.