

**alimentarium**



**Prendre le large en  
cuisinant**

# Prendre le large en cuisinant

## Gâteau moelleux au chocolat noir

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

8 œufs

---

540 g de sucre

---

340 g de farine

---

400 g chocolat noir 70%

---

340 g de beurre

---

### Réalisation

1. Fondre au bain marie le chocolat et le beurre.
2. Blanchir les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet puis ajouter la farine.
3. Bien mélanger et ajouter le chocolat et beurre fondu et à nouveau bien mélanger.
4. Verser la masse dans plusieurs 6 petits moules à tartelettes en aluminium beurrés et cuire au four à 190° C durant 10 minutes.

**Bon appétit !**

Geoffroy Lemarquis

