



GATEAU MINUTE AU CHOCOLAT

(Pour 6 personnes)

Préparation : 15 mn

Cuisson : 7 mn

180 grs de chocolat noir

3 œufs

30 grs de farine (si moule non silicone)

30 grs de sucre en poudre

50 grs de beurre mou

Sel

Préchauffez le four à 8 (240°). Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre au bain-marie. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez le chocolat. Montez les blancs en neige ferme, avec la pincée de sel. Incorporez les peu à peu au mélange. Versez le tout dans un moule beurré et fariné (si moule silicone, pas la peine). Mettez au four 7 mn. Il doit être juste cuit à l'intérieur, avec une légère croûte. Sortez le du four. Laissez refroidir. Démoulez le gâteau et servez le nappé avec une crème anglaise (toute faite).

NB : de préférence dans un moule à plusieurs petits compartiments.