



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Gâteau au chocolat de Cyril Lignac



INGREDIENTS :

4 œufs
100 gr de chocolat noir
100 gr de chocolat au lait
90 gr de beurre
80 gr de farine
140 gr de sucre

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre au micro-ondes le beurre avec le chocolat noir et le chocolat au lait coupé en morceaux.

Dans un saladier, battre le sucre avec les œufs.

Ajouter la farine et continuer à battre.

Incorporer ensuite le mélange beurre-chocolat fondu à cette préparation.

Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Verser la pâte dans un moule beurré ou en silicone de 20 cm et enfourner pendant 30 minutes à 180°C.

Laisser refroidir 10 minutes puis démouler délicatement.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>