

Cake au chocolat

Pour 6 mini cakes (ou 1 gros cake) :

Ingrédients :

- 150g de farine pour gâteaux
- 180g de sucre
- 150g de beurre
- 100g pépites de chocolat
- 4 oeufs (séparer les jaunes des blancs)
- 115g de chocolat noir
- 1 cuillère à café d'arôme vanille

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole à feu doux.
3. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre.
4. Ajouter le beurre fondu et l'arôme puis bien mélanger.
5. Ajouter la farine avec les pépites et bien mélanger.
6. Battre les blancs d'œuf en neige puis les incorporer délicatement à la pâte.
7. Verser la pâte dans le moule puis faire cuire au four 1h15 environ.

