

# Délice au chocolat

CUISIMAGES

Réf :  
5011

Type :  
Gâteau

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
35 min  
A 150°C

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 8 personnes

- 200 g de chocolat
- 3 oeufs
- 120 g de beurre
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 10 g de levure



Dans un saladier, cassez les œufs.

Ajoutez le sucre et mélangez à l'aide d'un fouet.



Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain marie.

Hors bain marie, ajoutez la crème et mélangez.



Ajoutez les œufs et mélangez énergiquement.

Incorporez la farine par petites quantités.



Ajoutez la levure puis versez dans un moule à manquer.

Enfournez à 150°C pendant 35 min.



## Conseils

Démoulez lorsque le gâteau est froid.  
Décorez avec des copeaux de chocolat.

## Variante

### Vin