

# Gâteau moelleux au chocolat

## Ingrédients:

*(pour un moule rond de 20 à 24cm)*

180g de chocolat noir  
180g de beurre  
180g de sucre  
100g de farine  
1/2 sachet de levure  
6 œufs  
sucre glace pour la finition (facultatif)



## Réalisation:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le beurre avec le chocolat au bain marie.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Blanchir les jaunes avec le sucre puis incorporer la farine et la levure en pluie.
4. Ajouter ensuite le mélange chocolat – beurre.
5. Monter les blancs en neige et les incorporer en plusieurs fois à la préparation, en mélangeant délicatement avec une spatule pour ne pas les casser.
6. Verser la pâte dans un moule beurré (diamètre 22).
7. Enfourner 40 minutes en couvrant le gâteau de papier cuisson à mi-cuisson afin d'éviter qu'il ne dore sur le dessus.
8. Laisser refroidir puis démouler. Saupoudrer éventuellement de sucre glace avant de servir.