Fondant au chocolat

Ingrédients :

200 g de chocolat noir
150g de beurre ramolli
50 g de farine
3 œufs
150g de sucre

Préparation :

Mettre le four à 150°C
Dans une casserole, casser le chocolat en morceaux et ajouter 3 cuillers à soupe d'eau, faire fondre le tout.
Dans un saladier, travailler à l'aide d'une cuiller en bois, le beurre mou en pommade avec le sucre en poudre.
Remuer jusqu'à ce que le mélange devienne léger et onctueux.
Alors ajouter les œufs un à un avec la farine.
Incorporer ensuite à ce mélange, le chocolat fondu en remuant bien.
Verser alors la pâte dans un moule beurré et fariné.
Faire cuire 30 minutes au four préchauffé à 150°C. (vérifier la cuisson avec un couteau)

Penser à démouler le gâteau chaud, à l'aide d'une assiette et du plat dans lequel il sera présenter.
Une fois refroidi, lui mettre un film plastique dessus, et le placer au réfrigérateur.
Sortir le gâteau une demi heure avant la dégustation....

On peut rajouter du zest d oranges non traitées, ou/et de la poudre d amandes