

## GATEAU AU CHOCOLAT

### **Ingrédients :**

125 g de chocolat à croquer  
125 g de beurre  
125g de sucre  
4 cuillères à soupe de crème de riz ou 2 cuillères à soupe de farine  
2 oeufs  
3 cuillères à soupe de lait

Dans une casserole, faire fondre le chocolat dans le lait, sur feu très doux. Lorsqu'il forme une pâte lisse, ajouter le beurre en tournant bien, puis le sucre et les jaunes d'oeufs un à un ainsi que la crème de riz ou la farine. Retirer la casserole du feu. Battre les blancs en neige bien ferme et les incorporer peu à peu à la préparation précédente.

Beurrer et fariner un moule à tarte et verser la préparation. Passer au four préalablement chauffé (180°-gaz 6) 30 à 35 min. Vérifier la cuisson en enfonçant une lame de couteau dans le gâteau.

Proportions pour un petit moule à tarte. Ne se démoule pas ou alors mettre du papier sulfurisé au fond du moule.