

## COMMENT QU'IL FAUT S'Y PRENDRE

Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Oui, encore une fois, je me suis surpassé et j'ai fait fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que ça mousse un peu. Même que j'y suis allée avec le fouet « à la mano ». Motivée Flemmarde hein ??

Verser le chocolat-beurre fondu sur le mélange jaune-sucre, et bien mélanger.

Ajouter la farine (tamisée si possible) petit à petit, tout en continuant de fouiller.

Monter les blancs en neige. Prendre la moitié des blancs et les mélanger au reste. Pas comme une sauvage, mais vous pouvez y aller fermement. Incorporer le reste des blancs délicatement, à la spatule jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de traces de blancs.

Hop dans un moule beurré et fariné, et re-hop, au four préchauffé à 175°C pour 35 à 40 minutes. Pour moi, ça a été 35 minutes.

A la sortie, on le laisse refroidir un peu, on démoule, et on s'empifre.

Alors, je vous avais bien dit que c'était facile et rapide. La preuve, je continue à écrire des trucs pour meubler le vide que ça a créé sur ma fiche recette et que je trouve que ça fait pas top qu'il y ait de l'espace comme ça qui sert à rien alors je continue à écrire comme ça sans aucun but. Bon, là, je pense que c'est bon.



Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-30119970.html>

## LES FICHES RECETTES DE LA FLEMMARDE GATEAU AU CHOCOLAT CHOCOHOLIC



Fiche n°4  
Overdose de chocolat

RETROUVEZ MES AUTRES RECETTES SUR MON BLOG:  
[HTTP://FLEMMARDE-MAIS-PLEINE-D-IDEES.OVER-BLOG.COM](http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com)

### INGRÉDIENTS

360G DE CHOCOLAT  
160G DE BEURRE  
150G DE SUCRE  
5 OEUFS  
45G DE FARINE  
2CC DE CACAO AMER

### TEMPS DE PRÉPARATION

15 MINUTES

### CUISSON

35 MINUTES

### NIVEAU

FACILE