

Cœur Valentin

Ingrédients

200 gr de chocolat

200 gr de beurre

5 œufs

150 gr de sucre en poudre

1 cuill. à soupe de farine



Préchauffer le four à 190°C (th.6).

Faites fondre au bain-marie les carrés de chocolat et le beurre coupé en morceaux. Ajoutez directement dans la casserole le sucre en poudre, mélangez puis laissez refroidir quelques minutes.

Incorporez ensuite un par un les œufs dans la casserole, suivis de la farine. Puis lissez bien le mélange à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule.

Versez la préparation dans un moule à gâteau , ([moi j'ai pris en forme de coeur de chez mastrad](#)) puis faites cuire au four pendant 22 min (selon votre four). Le gâteau doit rester encore légèrement tremblotant au milieu.

J'ai servi ce **Cœur Valentin** avec une crème anglaise au café