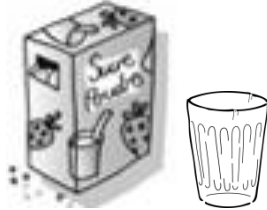


LE GATEAU CHOCOLAT EXPRESS

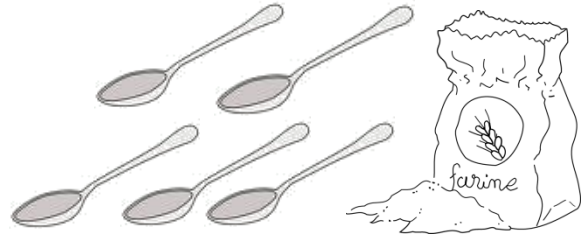
Les ingrédients :



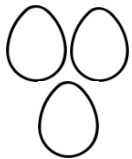
125g de chocolat



1 verre de sucre



5 cuillères à soupe de farine



3 œufs



100g de beurre



2 c. à s. de
crème fraîche

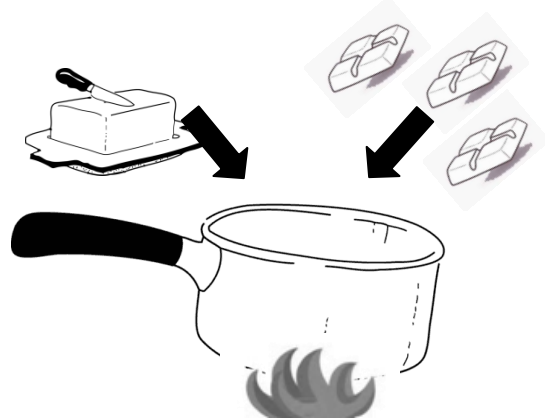


1 cuillère à
café de
levure

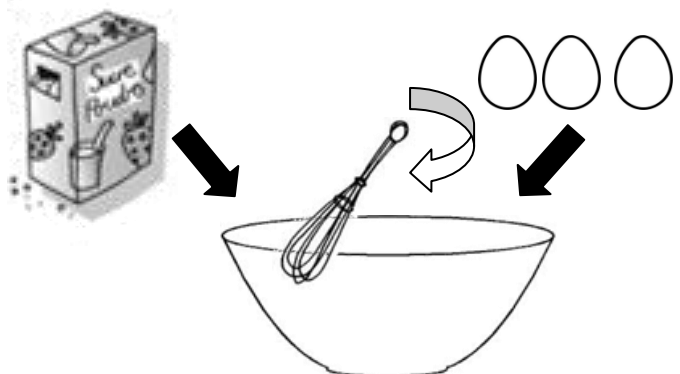
1 Faire fondre le beurre et le chocolat fondu cassé en morceaux dans une casserole.

Cette étape peut être réalisée aux micro-ondes.

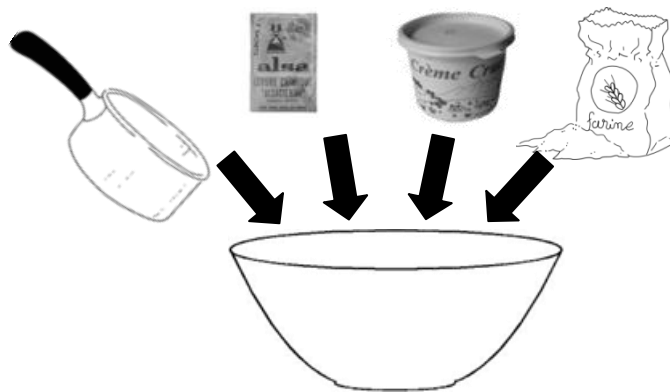
(Laisser tiédir.)



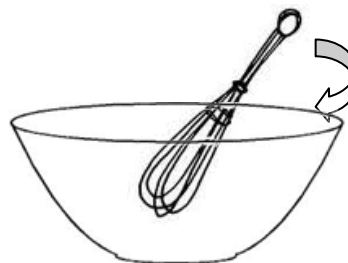
2 Mélanger le sucre et les œufs dans un saladier.



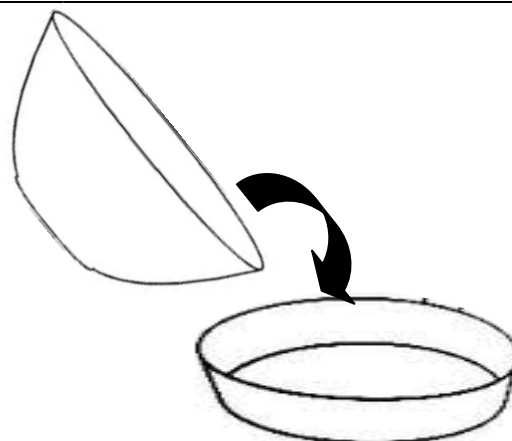
3 Ajouter le chocolat et le beurre fondu puis la farine, la levure et la crème fraîche.



4 Mélanger.



5 Verser la préparation dans un moule adapté aux micro-ondes.



6 Mettre au four à micro-ondes à puissance maximum pendant 6 min (*le temps doit être adapté suivant le four micro-ondes utilisé*).

(La pointe du couteau doit ressortir sèche).

