

# Cake au chocolat

Zoheir



**Préparation 20min et cuisson 30 min**

**Ingrédients pour 10 personnes :**

- 150g de chocolat noir
- 160g de beurre
- 160g de sucre (cassonade)
- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de poudre à lever ou la valeur d'une CC rase (7g)
- 1 pincée de sel

**Recette :**

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Beurrer et fariner le moule à cake
3. Secouer pour éliminer l'excédent de farine
4. Laisser fondre le chocolat et le beurre au bain-marie . Laisser tiédir.
5. Dans une jatte battre le sucre et les œufs(batteur électrique)
6. Verser le chocolat et le beurre fondus et mélanger pour obtenir une consistance homogène
7. Mélanger la farine, le sel et la poudre à lever dans une jatte
8. Tamisée le mélange sur le chocolat et mélanger pour obtenir une consistance homogène
9. Verser la préparation dans le moule
10. Cuir au four 30min, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
11. laisser reposer 5min, démouler sur un grille et laisser refroidir .  
Il gagne à être préparé la veille