

# le gâteau au chocolat d'oscar

## Ingrédients

- 200 g de bon chocolat noir
- 200 g de beurre
- 5 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- 250 g de sucre



## le matériel,

- un bol
- un saladier
- un moule à manqué de 20 cm de diamètre

faire chauffer le four à 190 °C.  
faire fondre au micro-ondes le  
chocolat et le beurre. Ajouter le sucre  
et laisser refroidir.



Incorporer un par un les œufs  
en remuant bien avec une cuillère  
en bois après chaque ~~noël~~ nouvel  
œufs.



ajouter la farine et lisser bien le mélange. verser dans un moule et ~~la~~ faire cuire pendant 22 minutes.



"Le gâteau doit être encore légèrement tremblotant au milieu."

sortir ~~et~~ du four, démouler rapidement et laisser refroidir.