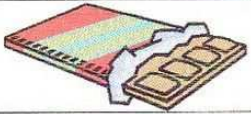
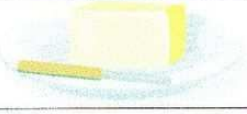
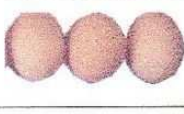


LE GÂTEAU AU CHOCOLAT

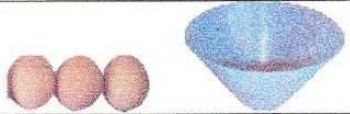
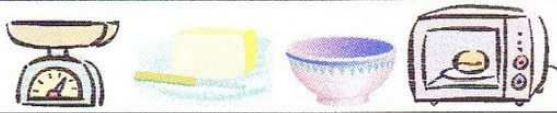


INGREDIENTS :

				
1 TABLETTE DE CHOCOLAT	150 g DE SUCRE	50 g DE FARINE	150 g DE BEURRE	3 OEUFs

OUTILS :

				
CUILLÈRE	BALANCE	SALADIER	MOULE	BOL

1		Peser 150 g de sucre puis les verser dans le saladier.
2		Peser 50 g de farine puis les verser dans le saladier.
3		Casser les 3 œufs.
4		Mélanger.
5		Faire fondre 150 g de beurre dans un bol aux micro-ondes.
6		Les verser dans le saladier et mélanger.
7		Casser le chocolat en morceaux puis le faire fondre aux micro-ondes.
8		Verser le chocolat fondu dans le saladier et bien mélanger.
9		Beurrer le moule et verser la pâte dedans.
10		Faire cuire à four moyen (thermostat 5) pendant 20 minutes.