

# Le gâteau au chocolat

**200 grammes de chocolat noir (56% à 65% de cacao)**

**125 grammes de beurre (avec du beurre salé c'est délicieux)**

**4 œufs**

**4 cuillères à soupe rases de sucre**

**4 cuillères à soupe rases de farine**

Mettre 125g de beurre dans un bol avec 200g de chocolat coupé en carré et faire fondre au four à micro-ondes.

Séparer les blancs des jaunes.

Ajouter le sucre aux jaunes et mélanger vigoureusement. Ajouter la farine et mélanger à nouveau sans faire de grumeaux.

Mélanger le beurre et le chocolat fondus.

Verser le beurre-chocolat dans le plat des jaunes-sucre-farine et mélanger à nouveau la préparation.

Ajouter un peu de sel aux blancs d'œufs (le sel aide les blancs à monter).

Battre les blancs en commençant à vitesse lente et en inclinant le bol ; augmenter la vitesse au maximum jusqu'à ce que les blancs en neige restent dans le plat quand on renverse celui-ci.

Ajouter le chocolat-beurre à la préparation jaunes-sucre-farine. Le mélange doit se faire délicatement : il ne faut pas faire tomber les blancs. La cuillère en bois doit passer sous la mixture et remonter le fond du plat vers le haut.

Cependant il ne doit rester aucune trace des blancs (si les blancs tombent un peu ce n'est pas catastrophique; ce gâteau est toujours bon).

Beurrer un moule et y verser la mixture (une Marise est un outil pratique pour ne rien laisser perdre de la précieuse préparation)

La cuisson est l'opération la plus délicate : environ 25 minutes à four chaud (180°C) ; le couteau doit ressortir maculé de chocolat (s'il est trop cuit le gâteau perd tout son fondant).