

Gâteau Express au Chocolat

Pour un moule à Cake :

125g de chocolat noir
125 g de beurre
125g de sucre
2 c à soupe de lait
80 g de farine
3 œufs
50 g de cerneaux de noix (facultatif)
1 c à café de levure chimique
10 g de beurre pour le moule

Matériel :

1 moule à cake en verre

Préparation-cuisson : 15 min

1. Beurrez et farinez le moule. Cassez le chocolat en morceaux dans un bol, ajoutez 1 c à soupe d'eau et faites fondre au micro-ondes : 1mn20 à 900W ou 1mn à 1100 w (selon modèle de micro-ondes)
2. Ajoutez le beurre en noisettes, remettez à chauffer 10 à 20 secondes et mélangez pour obtenir une pâte lisse. Hachez grossièrement les noix.
3. Dans un saladier cassez les œufs, ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors le lait, le chocolat fondu, la farine mêlée à la levure, puis les noix. Mélangez bien et versez la pâte dans le moule.
4. Faites cuire le gâteau à la puissance maximum : 5mn30 à 6 mn si 900 w, ou 4mn30 si 1100 w. Laissez refroidir. Décorez avec des cerneaux de noix.