




Gâteau au chocolat sans beurre. Pour 6 personnes

<p>Ingrédients :</p> <p>200 grammes de chocolat noir ou au lait 150 grammes de sucre fin 100 grammes de farine 4 oeufs 20cl de crème fraîche (ou du lait) ½ sachet de levure chimique 1 sachet de sucre vanillé 1 pincée de sel</p>	<p> facile</p> <p> 10 minutes</p> <p> 30 minutes</p>
<p>Préparation :</p> <p>Préchauffer le four 180°C. Faire fondre le chocolat dans une casserole à feux doux avec la moitié de la crème ou du lait. Laisser le chocolat devenir bien lisse et brillant. Une fois le chocolat fondu, ajouter le reste de la crème, le sucre, le sucre vanille, les jaunes d'œufs. Dans un plat à part, mélanger la farine et la levure. Incorporer ce mélange à la pâte.</p> <p>Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporer-le délicatement au mélange.</p> <p>Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné. Cuire 30 minutes.</p> <p>Bon appétit</p>	