Gâteau au chocolat de Michèle

Ingrédients :

-4 œufs

-200g de chocolat noir pâtissier en tablette

-110g de sucre en poudre au grand maximum

-4 cuillères à soupe de farine (à peine bombées)

-120g de beurre

-1 cuillère à café de Nescafé

§§§§§§§§§§§§§§§§§

1/ préchauffer le four à 180°

2/ faire fondre lentement le chocolat et le beurre avec 1 cuillère à soupe d'eau

3/ ajouter le Nescafé au chocolat fondu et mélanger pour le dissoudre

4/ mélanger le sucre et la farine

5/ verser le chocolat tiédi et mélanger

6/ ajouter les jaunes d'œufs

7/ battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel

8/ incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat

9/ verser dans un moule beurré

10/ enfourner à four chaud 180° et cuire 20mn

11/ laisser refroidir avant de démouler