

Le gâteau fondant d'Inès :

Ingrédients :

- 200g de chocolat,
- 200g de beurre,
- 5 œufs,
- 1 càs de farine,
- 250g sucre.

Mettre le four à préchauffer à 190°C.

Dans un saladier au bain marie, faire fondre le chocolat et le beurre. Incorporer le sucre et laisser refroidir un peu. Ajouter un à un les œufs en mélangeant bien. Enfin, ajouter la farine et lisser le mélange.

Mettre dans un moule préalablement beurré (ou antidérapant) et enfourner.

C'est là qu'il faut surveiller la cuisson. Au bout de 20 minutes, on peut planter un couteau régulièrement ou vérifier qu'il tremblote encore au milieu. Prendre note du temps requis (qui dépend du four) jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée. (Personnellement, je n'aime pas trop les gâteaux mi-cuits, mais ma famille, elle préfère !).

N.B. Comme le gâteau est quasi impossible à démouler, une bonne idée serait de le faire cuire directement dans des verrines en parts individuelles.

Pour accompagnement, j'aime bien y ajouter une crème anglaise.