

Gâteau des ducs

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 200 g de chocolat noir,
- 4 œufs,
- 125 g de beurre salé,
- 200 g de sucre,
- 4 c. à s. de farine.

Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Hors du feu, ajouter le sucre, les jaunes d'œufs, puis la farine.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement au mélange.

Beurrer un moule à manqué, y verser la préparation. Enfourner pour 15-20 minutes.

Remarques : Surveiller attentivement la cuisson et l'ajuster suivant votre four... et votre goût.