



Les envies de Maga



[Http://maga66.canalblog.com](http://maga66.canalblog.com)

QUATRE QUARTS AU CHOCOLAT



INGRÉDIENTS

- 250g de farine
- 250g de beurre salé ramolli
- 250g de sucre cristallisé
- 4 œufs
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 150g de chocolat noir à cuire

Préchauffez le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat au micro-onde. Mélangez bien, laissez refroidir.

Dans un cul de poule mettre les œufs entiers et le sucre. Battez au fouet électrique jusqu'au moment où le mélange a doublé de volume et blanchi.

Ajoutez alors la farine tamisée et la levure. Bien mélangez.

Incorporez le beurre ramolli, continuez à battre, ajoutez le chocolat, mélangez doucement encore un peu.

Mettre votre moule en silicone sur une plaque perforée. Versez la pâte dans le moule, et faire cuire pendant 1h. A la sortie du four attendre 5 minutes avant de démoulez le gâteau, puis le déposez sur une grille. Laissez refroidir avant de servir.