

# RECETTE DU GATEAU AU CHOCOLAT D'ALAIN

Il s'agit d'une recette familiale que ma mère, ancienne professeure de cuisine dans un collège d'enseignement ménager, apprenait aux jeunes filles qui après guerre, devaient savoir tenir une maison et cuisiner.

La recette pour quatre personnes comprend les ingrédients suivants :

- 250 g de chocolat noir à pâtisser à 70%
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 g de farine tamisée
- 3 œufs
- 1 pincée de sel.

Cette recette inratable est facile ; il faut compter 20 mn de préparation, et 15mn de cuisson.

- Faire fondre le beurre à feu très doux dans une petite casserole.
- Casser le chocolat dans un saladier et le laisser fondre **doucement** au bain-marie.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner le beurre fondu dans un moule à manqué. Si vous n'en avez pas, prenez un moule à gâteaux rond basique.
- Préchauffer le four à 180° : sur mon four je mets le thermostat à 6.
- Mélanger le chocolat fondu avec le beurre.
- Hors du feu, ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis, les œufs battus en omelette avec la pincée de sel et finir en ajoutant la farine.
- Verser dans le moule et enfourner pendant 15 mn.
- Laisser reposer 5mn dans le four éteint.
- Terminer en laissant refroidir ½ heure puis mettre au réfrigérateur environ 2 heures. Ensuite démouler le gâteau et faire des parts.