

Le gâteau au chocolat de Pierre Hermé

Ingrédients :

- 400g de chocolat
- 200g de beurre
- 120g de sucre
- 100g de farine
- 80g de poudre d'amandes
- 4 œufs



Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le beurre avec le chocolat cassé en morceaux.

Dans un saladier, mélanger sucre, farine et poudre d'amande. Verser le mélangeur choco-beurre petit à petit et bien remuer.

Ajouter les œufs.

Verser dans un moule à manqué et faire cuire 30 minutes environ.

A déguster tiède ou froid (c'est la révolution du gâteau au chocolat !)