

# Gâteau au chocolat sans beurre

## Ingrédients :

- 4 œufs
- 125 g de chocolat pâtissier
- 10 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de lait



## Préparation :

- Préchauffer le four sur thermostat 6
- Faire fondre le chocolat avec le lait et la crème liquide, une fois fondu ajouter un par un les jaunes d'œufs puis la farine... Bien mélanger le tout.
- Battre les blancs en neige bien ferme, ajouter le sucre en poudre et battre encore un peu.
- Ensuite incorporer doucement les blancs en neige avec le chocolat.
- Mettre dans un moule de 24 cm mini  
*Et enfournez pour 30 minutes environ.*