

# Gâteau au chocolat de Cyril Lignac

10/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 120g de beurre
- 90g de chocolat noir
- 4 blancs d'œufs
- 150g de sucre
- 50g de farine
- USTENSILES
- 1 casserole + 1 fouet
- 1 batteur à main + 1 fouet + 1 maryse
- 4 moules individuels

PRÉPARATION :

- Préparation 10 min

•

• **1.**

Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le chocolat et le beurre. Laissez de côté pour que la préparation refroidisse.

• **2.**

Montez les blancs en neige en versant le sucre en pluie. Ajoutez la farine. Mélangez délicatement à la maryse. Ajoutez le mélange chocolat/ beurre et mélangez. Versez dans les moules individuels. Enfourez 15 minutes.