

"Mon gâteau au chocolat"  
(recette recueillie auprès d'une collègue  
pendant la récréation)

125g de chocolat à croquer

125g de beurre

125g de sucre en poudre

4 œufs entiers

1 grosse cuillerée à soupe de farine

— Faire légèrement fondre le beurre (en  
pomade) - Si on veut 1 mu ~~2~~ <sup>(bain-marie doux)</sup> micro. ondes n°4

— Faire ramollir le chocolat (sur feu très  
doux avec très peu d'eau) - ou 2 mu ~~3~~ <sup>n°4</sup> micro. ondes

— Remuer, bien lier, ajouter le beurre, bien  
remuer.

— Ajouter les jaunes d'œufs  
le sucré

la farine  
— Batre les blancs en neige très ferme

— Mélanger à la pâte, légèrement.

— Mettre à cuire dans un moule à manqué  
beurré et fariné (grand moule carré)

— Cuire 35 à 40 mu, four n° 5. (<sup>gen</sup>cran...  
bas)

— Laisser refroidir, four éteint, entr'ouvert.