



# GÂTEAU CHOCOLAT VÉGÉTAL

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 12 MIN

## INGREDIENTS

165g de chocolat noir  
sans PLV  
155g de beurre végétal  
3 oeufs  
120g de sucre  
90g de farine  
5g de sel

## PREPARATION

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre.
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter le mélange chocolat, beurre fondu.
5. Bien mélanger.
6. Incorporer petit à petit la farine et le sel.
7. Beurrer le moule de votre choix et enfourner 12 minutes.

### NOTES:

VOUS POUVEZ CONGELER OU CONSOMMER DANS LES 24H DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE.