

Gâteau chocolat au micro-ondes

Ingrédients :

- 100 g de chocolat
- 100 g de beurre ou de crème fraîche
- 50 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 1/2 sachet levure chimique

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.

Dans un autre récipient mélanger la farine et la levure avec 100 g de sucre et 3 œufs entiers. Ajouter le mélange chocolat-beurre et mettre dans un moule allant au micro-ondes.

Cuire 5 minutes (forte puissance) et laisser reposer 5 minutes dans le four.