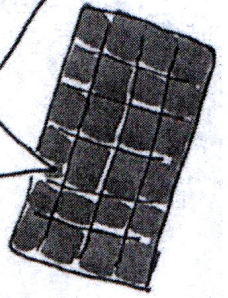


GÂTEAU CHOCO

& Zestes d'orange



INGRÉDIENTS

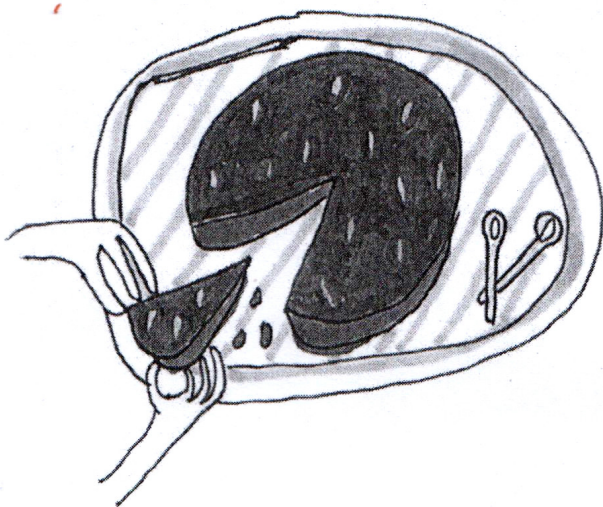
- * Chocolat noir: 200 gr.
(70%)
- * beurre: 160 gr.
- * farine: 90 gr.
- * sucré blanc: 300 gr.
- * 5 œufs
- * les zestes de 2 oranges
+ un peu de jus

- * Pour 8 personnes
- * Cuisson au four à 150 °C
- * Pendant environ 40 min

① Faire fondre au bain-marie (ou au microonde) le chocolat avec le beurre.

② Dans un bol, mélangez tous les ingrédients, en rajoutant la farine en dernier petit à petit.

③ Beurrez un moule et versez-y la préparation. Enfournez!



Bon appétit!

