

Gâteau au chocolat

125 g de sucre
4 oeufs
60 g de farine

125g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 tablette de chocolat

Faire fondre le beurre

Battre les œufs entiers en omelette, avec le beurre fondu

Rajouter le sucre, la farine, le sucre vanillé, battre le mélange

Faire fondre le chocolat dans une casserole,

Le rajouter au reste et bien mélanger.

Mettre le tout dans un plat au four 15 à 20 minutes à 160 °