

# Gâteau au chocolat



Illustré par les enfants de l'école enfantine de St-Imier  
mars 2012

## Gâteau au chocolat

Il te faut :

- 80 g de farine
- 120 g de beurre
- 3 œufs
- 180 g de sucre
- 110 g de chocolat

Préparation

Verse le sucre et la farine dans un plat.  
Mets le beurre dans une casserole et  
fais-le fondre doucement.  
Ajoute les œufs dans le plat puis mélange.  
Une fois que le beurre est fondu, verse-le  
dans le plat avec le reste. Mélange bien.  
Ensuite, fais fondre le chocolat avec une  
noix de beurre.  
Une fois que le chocolat est fondu,  
verse-le dans la pâte et mélange.  
Beurre un moule assez grand, verse  
la pâte dans le moule puis laisse cuire  
pendant 35 minutes au four à 160/180°C.



15

# Les ustensiles



Le moule



la casserole



le fouet



le plat



la mesurette

# les ingrédients



3 oeufs



2 plaques de chocolat noir



1 kg

80 gr de farine



180 gr de sucre



1/2 plaque de beurre (125 gr)

1.10080 = 180 gr.

SUCRE



Mettre 180 gr. de sucre dans un plat.

2. 80 gr **FARINE**

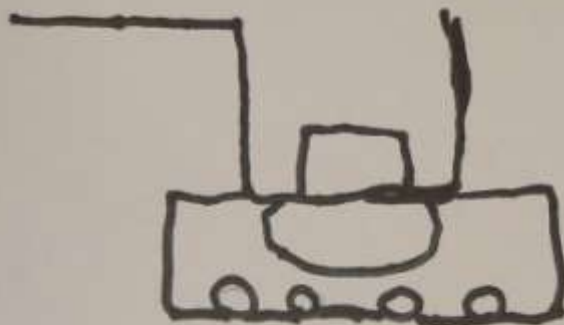


Verser 80 gr. de farine dans le plat.





3. 125 gr. BEURRE



Fondre la moitié d'une plaque de beurre.



4.



Casser 3 œufs dans le plat.

Mélanger avec le fouet.



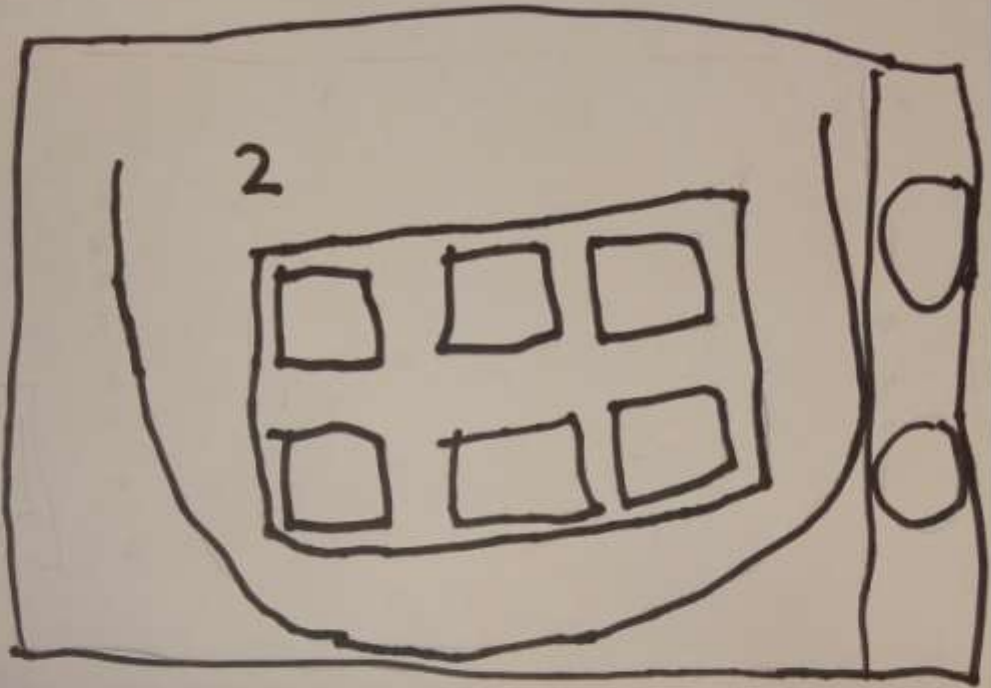
5.



Verser le beurre dans le plat.



6.



Fondre le chocolat au micro onde.



7.



Verser le chocolat dans le plat et mélanger.



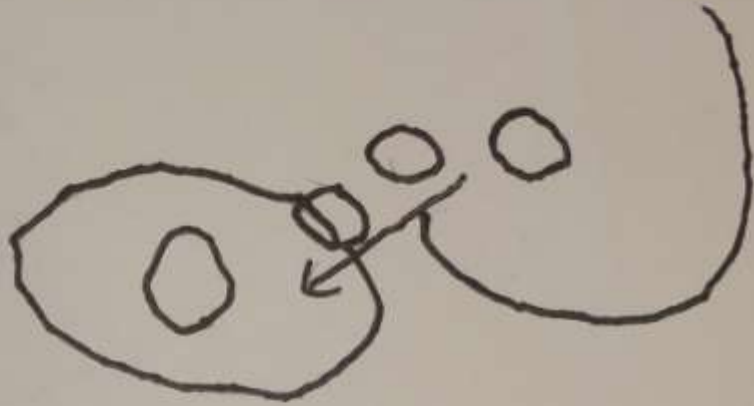
8.



Beurrer le moule.



9.

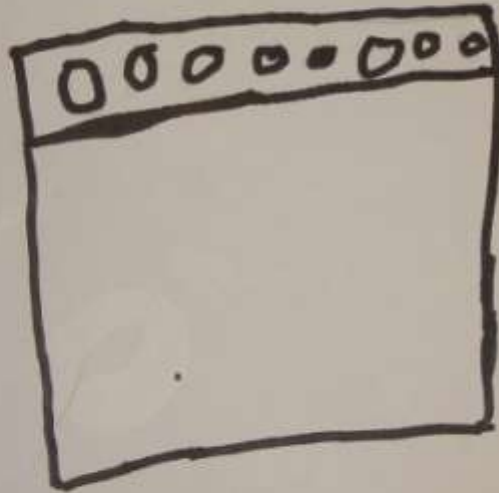


Verser la pâte dans le moule.



10

35



Cuire le gâteau pendant 35 min à 180°C.



# Décorer

