



# Gâteau au chocolat et à la vanille



## Ingrédients

100 g de chocolat noir

100 g de beurre

100 g de sucre

50 g de farine

3 oeufs

1 gousse de vanille, pulpe

## Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Mélanger le sucre, la farine, les oeufs et la pulpe de vanille dans un saladier, puis incorporer le beurre et le chocolat fondus et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Verser l'appareil dans un moule à gâteau recouvert de papier sulfurisé et faire cuire 18 minutes au four à l'air chaud à 170 °C.

## Anrichten

# Mode de cuisson

Avec préchauffage

18 minutes | Air chaud 170 °C