**Cake au chocolat (8 pers.)**

**Ingrédients :**

150g de chocolat

3 œufs

70g de sucre

60g de farine

1 cc de levure chimique

80g de beurre

50g de poudre d’amande

1. Faire fondre le chocolat dans une casserole au bain-marie avec 5 cuillères à soupe d’eau.
2. Faire fondre le beurre au micro-ondes
3. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre. Ajouter la farine, la levure, le beurre fondu, la poudre d’amande et le chocolat. Mélanger.
4. Beurrer et fariner le moule
5. Verser la préparation dans le moule
6. Mettre au four préchauffé à 180° pendant 30-35 minutes