

# QUATRE-QUARTS AU CHOCOLAT

## **Ingrédients :**

- 200g de chocolat pâtissier
- 200g de beurre
- 200g de farine
- 2 càc de levure
- 4 œufs
- 200g de sucre en poudre
- 1/2 càc d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

## **Préparation :**

- Préchauffer le four à 180° (th.6)
- Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole à feu doux.
- Tamiser la farine avec la levure et le sel.
- Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter l'extrait de vanille et le chocolat fondu puis mélanger.
- Verser le mélange farine et levure en pluie tout en remuant.
- Répartir la préparation dans un moule à cake tapissé de papier cuisson.
- Enfourner 30 à 35 mn.