



### Gateau mortellement fondant au chocolat.

Pour 8 gourmets (oui, parce que les personnes qui engloutissent les bonnes choses ne méritent pas ce gâteau, il est réellement à savourer):

- 260g de chocolat très noir (j'insiste sur ce point: il faut du chocolat composé, au moins, de 62% de cacao);
- 150g de beurre, plus une noisette pour le moule;
- 6 oeufs;
- 180g de sucre, plus un peu pour le moule;
- 70g de maïzena;

Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Une fois fondu, ôtez-le du feu et ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez-bien à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé au chocolat.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Ajoutez la maïzena, puis le mélange chocolat-beurre. Fouettez pour obtenir une préparation homogène. Versez-la dans un moule que vous aurez beurré et recouvert de sucre (comme avec de la farine, sauf que le sucre donne une texture davantage croustillante).

Faites cuire 25 à 30 minutes (plus 25 que 30 quand même, mais cela dépend de votre four).

