**Gâteau au chocolat fondant rapide**

préparation : 10 minutes cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6) :

-200 g de chocolat à pâtisser noir
-100 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) + une noix pour le moule
-3 œufs
-50 g de farine
-100 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) en poudre

Préchauffez votre four Th.6 (180°C).
Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) coupé en morceaux à feu très doux.
Dans un saladier, ajoutez le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx), les œufs, la farine. Mélangez.

Ajoutez le mélange chocolat/[beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx). Mélangez bien.
Beurrez et farinez votre moule et versez la pâte à gâteau.
Faites cuire au four environ 20 minutes (25 minutes dans un moule en Pyrex).

A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.