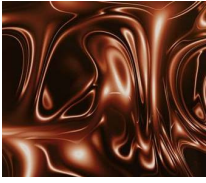


## Gâteau au chocolat mi-cuit



Quelque peu délicat à réaliser, cette recette est cependant intense grâce au caractère du chocolat noir. Pour ceux qui apprécient l'audace des mélanges sucré-salé, on pourra utiliser du beurre salé.

### Ingrédients pour 6 personnes

4 œufs  
200 grammes de chocolat 70% cacao  
80 grammes de beurre  
90 grammes de sucre  
2 cuillers à soupe de farine  
1 cuiller à soupe de liqueur de café  
1 pincée de sel

### Préparation

1. Préchauffer le four à 240°C.
2. Beurrer un moule rond.
3. Faire fondre 150 grammes de chocolat avec le beurre au bain-marie.
4. Fouetter les œufs, le sel et le sucre; y incorporer la farine tamisée et la liqueur, puis le mélange chocolat-beurre.
5. Verser dans le moule la moitié de la pâte. Placer les carrés de chocolat, puis verser la seconde moitié.
6. Enfourner pendant 10 minutes et laisser reposer 5 minutes.

**Bon appétit!**