

## Gâteau au chocolat/ café Sabine

### Ingrédients :

200 g de chocolat noir

3 CS d'eau

1 CS rase de café moulu en poudre

125 g de sucre de canne en poudre

100 g de beurre

3 œufs en omelette

11 CS de farine

Levure

### Recette

Faire fondre le chocolat coupé en morceau dans 3 CS d'eau y ajouter une CS rase de café en grain puis le sucre de canne et le beurre qui va fondre

Battre les trois œufs en omelette les ajouter à la préparation ainsi que les 11 CS de farine et la levure

### Cuisson

Dans un moule avec papier sulfurisé ou moule beurré mettre la préparation

Four 180 degrés

7 minutes mais vérifier que le dessus fasse une belle croûte

Régalez-vous