Gâteau au chocolat au micro-ondes

Ingrédients:

200g de chocolat noir

125g de beurre

10cl de lait

150ml de sucre en poudre

160ml de farine

4 œufs

Casser les œufs et séparer les jaunes des blancs.

Mélanger les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Faire fondre au micro-ondes 2mn le chocolat, le beurre et le lait

Bien mélanger le tout et ajouter aux œufs+sucre

Ajouter la farine

Monter les blancs en neige et les incorporer avec délicatesse au mélange

Verser le tout dans un moule en silicone ou plusieurs petits moules

Faire cuire au micro-ondes, puissance 700w, 9 mn pour un grand gâteau ou 3 à 5mn pour de petits gâteaux

Vérifier la cuisson avec une aiguille à tricoter ou un couteau et remettre au micro-ondes 2 mn si besoin

Bonne dégustation