

Gâteau chocolat, noix, noisettes à la méthode Coué

200 gr chocolat noir
200 gr sucre en poudre
200 gr beurre
1 pincée sel
3 oeufs
150 gr farine
1 sachet sucre vanillé
1 sachet d'amandes effilées
noix et noisettes broyées

Faire fondre chocolat avec beurre au four à micro-ondes.
dans le saladier, mélanger chocolat/beurre avec sucre et ajouter les œufs
ajouter farine sucre vanillé, amandes, noix et noisettes.
verser dans moule beurré de 20 à 25 cm de diamètre ou moule à cake.
faire cuire 20 à 25 mn à th 6, moelleux garanti!