

## Gâteau au chocolat (Marthon)

130g sucre  
60g beurre  
50g farine  
4 œufs  
125g chocolat

Faire fondre le chocolat au bain-marie.  
Ajouter le beurre mou en laissant au  
chaud. Ajouter le sucre, les 4 jaunes,  
la farine.

Battre les blancs en neige.  
Mélanger avec légèreté.  
Mettre dans un moule à manqué  
à feu doux.

$\frac{1}{2}$  h. de cuisson (vite cuit)