



- 200g de chocolat noir
- 200g de beurre
- 5 œufs
- 200g de sucre
- 140g de farine
- 1 pincée de sel fin
- 20g de beurre

Casser le chocolat en morceaux dans la casserole.

Ajouter les 200g de beurre.

Faire fondre.

Casser les œufs en mettant les blancs dans un saladier et les jaunes dans l'autre.

Battre les jaunes avec le fouet en ajoutant le sucre.

Ajouter la farine puis le chocolat fondu.

Dans un autre saladier, mettre une pincée de sel et battre en neige les œufs.

Verser les blancs sur la pâte au chocolat. Mélanger en soulevant avec la spatule.

Beurrer le moule à manquer. Verser le mélange.

Mettre au four (thermostat 5. 25 minutes)