

Chez Vero

Cuisine



GÂTEAU DE METZ

4 œufs
250 g sucre
125 g chocolat
125 g farine
2 dl crème fraîche
50 g sucre glace

Râper le chocolat,
Battre sucre et œufs 5 mn au fouet électrique.
Ajouter chocolat , farine, crème fraîche et mélanger.
Verser dans un moule à manqué beurré et fariné.
Cuire 35 à 40 mn th 175 °C.
Laisser refroidir et démouler.
Saupoudrer de sucre glace a travers un napperon de dentelle en papier.