Cake au chocolat

- 140 g de chocolat noir
- 130 g de beurre (dont 10 g pour le moule)
- 140 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 60 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 80 g de poudre d'amandes
- +/- 1 banane bien mûre

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez le moule à cake. Séparez les jaunes des blancs d'oeufs.

Cassez le chocolat en carrés, coupez le beurre en dés et déposez le tout dans un saladier. Faites fondre le tout au bain-marie ou au micro-ondes. Mélangez puis ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre. Remuez puis ajoutez ensuite la farine, la levure et la poudre d'amande. Mélangez à nouveau.

Battez les blancs en neige. Ajoutez-les à la préparation à base de chocolat en remuant délicatement.

Versez dans le moule à cake et enfournez. Diminuez la température à 150°C et laissez cuire 50 minutes. Il sera légèrement humide à l'intérieur, trop bon :).

Démoulez tiède et régalez-vous.