

# Cake au chocolat sans beurre

*(pour 8 personnes environ)*

150 g de farine +1/2 sachet de levure

150 g de sucre

125 g de chocolat noir pâtissier

4 oeufs

200 ml de crème liquide

*(arôme orange : facultatif)*

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la crème puis la farine et la levure et enfin le chocolat fondu.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Verser dans le moule.

Cuire 40 minutes environ à 180 °C.

---