

# Algorithmique

## Le gâteau au chocolat

---

### Contenu :

- Ingrédients
- Ustensiles
- Recette

**Johann Sievering**

v04



**CFP Arts Genève**  
<http://edu.ge.ch/cfpaa/>

# Les ingrédients



200 g de chocolat à pâtisser noir



100 g de beurre + une noix pour le moule



3 œufs



50 g de farine



100 g de sucre en poudre

# Les ustensiles



1 grille à gâteaux



1 moule à manquer



1 four



1 casserole



1 saladier

# La recette du gâteau au chocolat

Source recette : <http://www.marmiton.org>

## ➤ Etape 1

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

## ➤ Etape 2

- Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.

## ➤ Etape 3

- Dans un saladier, ajoutez le sucré, les oeufs, la farine. Mélangez.

## ➤ Etape 4

- Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.

## ➤ Etape 5

- Beurrez et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.

## ➤ Etape 6

- Faites cuire au four environ 20 minutes.

## ➤ Etape 7

- A la sortie du four le gâteau ne paraît pas assez cuit. C'est normal, laissez-le refroidir puis démoulez- le.

## ➤ Note de l'auteur

- Pour aller plus vite, pour faire fondre le chocolat et le beurre, je mets le tout dans un bol coupé en carrés au micro-ondes. Idéal avec une crème anglaise.