

Le Gâteau au chocolat de Gisèle : Le Baulois.

5 œufs
200G de beurre
200g de chocolat à cuire
180g de sucre roux
1 C à soupe de Farine
1 grosse cuillère à soupe de caramel au beurre salée.

Préchauffer le four à 210°
Faire fondre au bain marie le beurre et le chocolat
Mélanger dans un saladier les œufs et le sucre
Mettre le caramel dans le mélange chocolat et œuf
Ajouter la farine, bien mélanger le tout

Verser la préparation dans un moule à manqué
Cuire 5 minutes à 210° Puis 30 minutes à 120°