

Quatre-quarts sarrasin et chocolat

Ingrédients

- 3 gros **œufs**
- 130 g de **sucre**
- 170 g de **beurre** crémeux,
- 170 g de **farine de sarrasin**
- 2 c.c. de **levure chimique**
- 1/4 c.c. de **sel**
- 170 g de **pépites de chocolat** noir



Instructions

1. Préchauffez le four à 175°C et chemisez un moule à cake de papier sulfurisé (26 x 9 x 8 cm).
2. Dans un saladier, battez ensemble les œufs, le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit un peu mousseux.
3. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure, le sel et les pépites de chocolat.
4. Ajoutez les ingrédients secs dans les ingrédients humides en une seule fois, puis incorporez-les à la spatule jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de trace de farine.
5. Versez dans le moule, saupoudrez de sucre, et mettez au four 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le quatre-quarts soit brun doré et qu'un couteau inséré au centre ressorte propre.
6. Retirez le quatre-quarts du moule délicatement et laissez refroidir sur une grille.
7. Dégustez un peu tiède ou à température ambiante.

Le quatre-quarts est meilleur le jour-même, mais il se garde 2-3 jours sous une cloche à gâteau ou dans une boîte hermétique.