



## Gâteau au chocolat sans gluten

Par Lina Charlot

### Ingrédients :

- 125 g de chocolat noir à 70%
- 60 g de beurre ou de margarine bio
- 100 g de sucre roux
- 3 oeufs bio
- 1/2 c à café de zeste d'orange bio râpé
- 2 c à soupe de farine de riz Celnat
- 1/2 sachet de levure à gâteau bio



Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre. Hors feu ajoutez le sucre, le zeste et fouettez. Séparez les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes un par un à la préparation en fouettant. Puis ajoutez la farine et la levure. Montez les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation. Versez dans un moule graissé et fariné et faites cuire environ 30mn Th6.