Recette du gâteau au chocolat (Bruno Blanc)

150 g de beurre en pommade

150 g chocolat fondu au bain marie

50 g sucre

1 paquet sucre vanillé

4 jaunes d'œuf

150 g de farine

1/2 c à café de levure

2 c à soupe de rhum (j'en avais pas mis samedi)

4 blancs d'œuf montés en neige

Mélanger dans cet ordre, mettre dans un moule de 26 cm et garnir de fruits au choix (pêches, poires...)

40 à 45 minutes à 190°C  four froid

c(est aussi simple que cela... bonne dégustation et à bientôt