

Préparation : 20 min	Cuisson : 20 à 25 min
----------------------	-----------------------

Pour un moule carré (20 x 20 cm), soit pour 6 à 8 personnes, il vous faudra :

- 200 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 2 petits suisses (2x60 g)
- 70 g de farine
- 1 pincée de sel
- 70 g d'écorces d'orange confites (facultatif)
- 2 càs de parfum à gâteau ou de rhum (facultatif)



Préchauffer le four sur 180°C.

Dans un grand bol, faire fondre ensemble au micro-ondes le chocolat cassé en carrés et le beurre coupé en morceaux.

Dans un grand saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement.

Ajouter les petits suisses, puis le chocolat, le parfum à gâteau (ou le rhum) et enfin le beurre fondu. Incorporer la farine et le sel.

Hacher les écorces d'oranges confites au couteau. Les incorporer à la préparation.

Verser dans un moule (beurré s'il n'est pas en silicone) et enfourner pour 20 à 25 minutes.

Laisser un peu tiédir avant de démouler et de déguster.