***Gâteau au chocolat et gingembre confit***

***Préparation*** : 10 min

***Cuisson*** : 6 à 7 minutes au micro-ondes / grill

***Ingrédients :***

* 125 g de chocolat à cuire à 60% de cacao
* 100 g de beurre
* 3 oeufs
* 100 g de sucre cristallisé ou en poudre
* 40 g de farine
* ¼ de paquet de levure chimique
* Quelques morceaux de gingembre confit coupé en petits morceaux (dés)

Faire fondre le chocolat en carrés dans un bol 1 minute au micro-ondes. Remuer et ajouter le beurre en parcelles. Remettre 1 minute au M.O., bien remuer.

Battre les œufs avec le sucre dans un saladier jusqu’à ce que le mélange soit mousseux/blanchâtre.

Y ajouter le mélange beurre/chocolat puis la farine mélangée à la levure et enfin le gingembre.

Verser dans un moule en pyrex tapissé d’un rond de papier cuisson au fond, enfourner pour 6 à 7 minutes au micro-ondes moyen (= 650 W) + grill 3 (le moins fort).

On peut aussi le cuire au four traditionnel à 180 °C pendant 20 minutes environ (Suivre la cuisson. Le gâteau doit être tout juste cuit sinon il se dessèche).