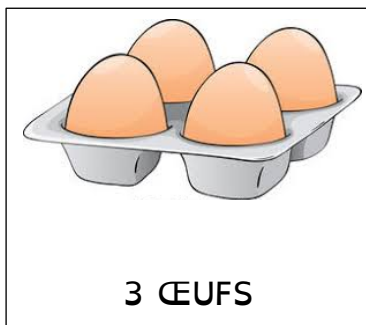


# Gâteau au chocolat

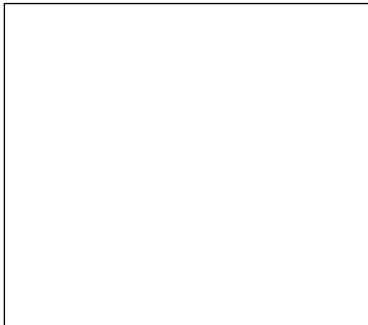
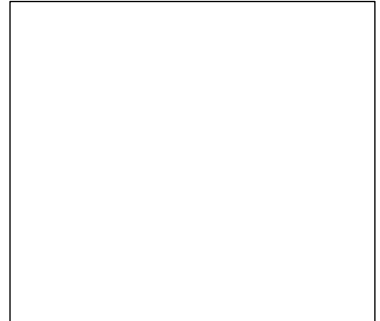
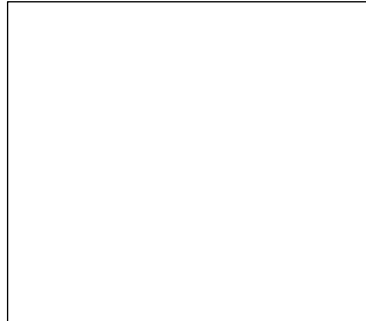

Découpe les images et remets-les au bon endroit :

Ingrédients ou ustensiles :




# Gâteau au chocolat

## Ingrédients :



## Ustensiles :



Lis les 6 étapes de la recette et **replaces** ces photographies dans le bon ordre.



# Recette du gâteau au chocolat

<p><b>Étape 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Préchauffez votre four à 180°C</li></ul>	
<p><b>Étape 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.</li></ul>	
<p><b>Étape 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs et la farine. Mélangez.</li></ul>	
<p><b>Étape 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ajoutez le mélange chocolat-beurre.</li><li>• Mélangez bien.</li></ul>	
<p><b>Étape 5</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Beurrez et farinez votre moule puis y verser la pâte à gâteau.</li></ul>	
<p><b>Étape 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Faites cuire au four environ 20 minutes. Laissez-le refroidir puis démoulez-le.</li></ul>	