

# GÂTEAU CHOCOLAT ET FIGUES

## *Ingrédients*

Pour 8 à 10 personnes :

- 600 g de chocolat noir
- 350 g de figues
- 350 g de beurre et 20 g pour le moule
- 6 œufs
- 150 g de sucre glace
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure



Allumer le four sur thermostat 6 (180°C).

Faire fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux au bain-marie ou au micro-onde.

Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs.

Mélanger les jaunes au chocolat fondu avec le sucre glace, la farine et la levure.

Battre les blancs en neige ferme et incorporer-les délicatement au mélange précédent.

Tapiser un moule à manqué ou rectangulaire de papier sulfurisé beurré. Verser la moitié de la préparation dedans, ajouter les figues coupées en deux au chocolat et couvrir avec le reste de la préparation.

Enfourner pour 40mn en baissant le thermostat à 5 (150°C) à mi-cuisson.