 **La truffe géante d’Anne**

 **Pour un gâteau ou 36 mini navettes**

**- 125g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 200 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 40 g de farine
- Une belle pincée de fleur de sel**

**1 plat à tarte ou 1 moule à gâteau d'environ 20 x 20 cm beurré ou chemisé de papier cuisson (moule tablette ou moule cosy pour moi)**
**ou plaques d'empreintes de mini navettes**
**Préchauffage du four (Chaleur tournante)**
**à 240°C pour les grands et 180°C pour les mini**

**Faire fondre** le beurre et le chocolat au micro-ondes ou à feu doux.
**Travailler au fouet** le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.

**Ajouter le chocolat**, puis la farine et la fleur de sel.

**Fouetter** pour rendre le mélange bien homogène
**Verser la pâte** dans le plat choisi, le grand, ou les petits.
**Enfourner** pour 7 à 8 minutes pour le grand moule et pour 4 à 5 minutes pour les mini.
**Laisser refroidir puis placer au-moins 2 heures au réfrigérateur avant de démouler.**