

Moelleux au Chocolat



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 2 à 4 gâteaux -
(selon la taille de vos moules/ramequins)
- 100 grammes de chocolat + 2 à 4 carrés
- 2 oeufs
- 40 grammes de sucre
- 50 grammes de beurre
- 25 grammes de farine

Go !

- * Préchauffer le four, thermostat 7 (210°)
- * Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie ou au micro ondes, puis laissez refroidir.
 - * Dans un saladier, battre énergiquement les oeufs et le sucre.
 - * Ajouter le chocolat, puis la farine tamisée.
- * Verser cette pâte dans vos moules beurrés, disposer un carré de chocolat sur le dessus, puis enfourner 15 à 20 minutes (avec un four "normal", c'est 7 à 8 minutes de cuisson environ pour obtenir des coulants !)
- * Laisser refroidir quelques minutes, et démouler ! Y'a plus qu'à déguster !