

Moelleux au chocolat (coulant)

Pour 8 moelleux

Ingrédients :

100g de chocolat

70g de beurre

3 oeufs

80g de sucre

40g de farine

Recette :

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie, jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.

Dans un saladier battre les oeufs et le sucre, puis y ajouter le chocolat fondu.

Incorporer la farine en une fois et bien mélanger.

Laisser reposer au réfrigérateur = ou - 1h pour que le mélange devienne épais.

Préchauffer le four à 180°C.

Remplir les moules au 3/4 et enfourner 6min pour qu'ils soient bien coulants, servir aussitôt avec une boule de glace par exemple.