

Moelleux au chocolat pour 4 personnes de Maïalen

Ingrédients :

- 4 œufs
- 133,5g de sucre
- 83,5g de beurre
- 100g de chocolat pâtissier
- 83,5g de farine

Préparation :

- Séparer les jaunes d'œufs des blancs
- Mélanger le sucre avec les jaunes, jusqu'à que cela soit mousseux
- Faire fondre le chocolat et le beurre séparément, puis les ajoutés à la préparation et mélanger
- Ajouter la farine et mélanger
- Monter les blancs en neige puis les mélanger délicatement à la préparation
- Beurrer un moule à bords hauts et y verser le mélange
- Mettre au four préchauffé pendant environ 35min à thermostat 6-7 (200°C)

BONNE DÉGUSTATION !!!



Salle 33