

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - **Temps de préparation :** 12 mn
Cuisson : 20 mn **Difficulté :** Facile



Moelleux au chocolat

> Préparation

- Dans une jatte, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez la farine, et le cacao.
 - Faites fondre le chocolat noir avec un peu de lait. Remuez rapidement et ajoutez le beurre, puis mélangez-bien. Versez ce mélange chocolat-beurre fondu au reste de la préparation.
 - Laissez poser la pâte. La cuisson se fait à la dernière minute.
 - 15 min avant de servir, préchauffez le four.
 - Remplissez des moules à muffin à moitié. Disposez au centre de chaque moule un carré de chocolat. Recouvrez de pâte. Enfouir à four chaud 10-12 min.
- Servez avec une gaufrette et une boule de glace et décorez l'assiette de quelques fruits rouges.

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir pâtisier
- 3 c.a.s bombées de cacao amer
- 5 œufs
- 3 c.a.s de farine
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre