

Moelleux au chocolat

Ingredients :

250g de chocolat noir

175g de beurre

125g de sucre glace

75g de farine

5 oeufs

Recette :

Dans une casserole, faites fondre le chocolat au micro-ondes avec le beurre en morceaux.

Dans un bol, incorporez la farine, le sucre glace.

Ajoutez 5 oeufs et mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Versez délicatement le beurre et le chocolat sur la préparation

Mélangez bien

Prendre des ramequins en pyrex ou des moules souples.

Beurrez bien les moules en pyrex et farinez-les bien.

Versez la préparation dans les moules au 3/4 du ramequin.

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Lorsque le four est bien chaud, enfournez 7 minutes précises à 200°C.

Lorsque vous sortez les moelleux du four, ils doivent être cuits à l'extérieur et coulants à l'intérieur. Il ne faut surtout pas les démouler dès la sortie mais les laisser refroidir un peu pour pouvoir les sortir sans les casser.

Ne vous étonnez pas s'ils ne semblent pas cuits et s'ils coulent à l'intérieur. Les remettre au four, c'est perdre le moelleux recherché.

Les moelleux peuvent être faits à partir de chocolat au lait ou aux noisettes. Dans ce cas, j'ajoute 1 minute de cuisson.

Lorsqu'on les sert, on peut les tiédir en les mettant un bref moment au micro-ondes.

Ils peuvent être présentés avec une sauce anglaise, de la glace vanille ou un coulis de fruits.