

Moelleux au chocolat

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 125 g de farine
- 125 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 tablette de chocolat (soit environ 200 g)
- 4 œufs
- 1/2 sachet de levure

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Faire fondre le chocolat dans une casserole, avec un peu d'eau.

Hors du feu, ajouter le beurre, la farine et la levure.

Préparer une mousse avec le jaune d'œuf, le sucre et un peu d'eau; l'ajouter à la préparation chocolatée.

Battre les blancs en neige, et les incorporer dans la casserole tout doucement.

Verser le tout dans un moule beurré à bords hauts, et enfourner, pendant environ 35 min.

On peut rajouter du sucre glace ou du chocolat fondu, pour décorer le dessus du gâteau.