



Difficulté ★★★

Moelleux au chocolat

	1 grand bocal
	25 min
	35 min
	--

INGREDIENTS

150 g de chocolat noir

140 g de beurre

5 œufs

100 g de sucre

100 g de farine

1 sachet de levure chimique



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 180°.
- Fais fondre le chocolat et le beurre au micro-onde ou au bain-marie.
- À l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique, fouette les œufs avec le sucre pendant 10 minutes : Ton mélange doit s'éclaircir et tripler de volume.
- Ajoute la farine et la levure en fouettant délicatement.
- Verse le mélange chocolat/beurre fondu et incorpore-le de la même façon jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Verse la pâte dans un moule beurré de 20 cm de diamètre.
- Enfourne pendant 40 minutes.
- Tu peux vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, plante-le au centre de ton gâteau : ta lame doit ressortir sèche.
- À la sortie du four, démoule le moelleux au chocolat et dépose-le sur une grille.
- Tiède il sera encore meilleur !

CONSERVATION

Le moelleux au chocolat se conserve dans une boite hermétique, à température ambiante, jusqu'à 10 jours.