

Ingrédients

4 Oeuf

200 g Chocolat noir

125 g Sucre

125 g Beurre

125 g Farine

1 Levure chimique

Ustensiles

Casserole

Saladier

Four

Balance

Moule

Moelleux au chocolat

Une recette de Rems créée le 2021-05-18



Étape 1 :

Préchauffer le four à 180°C.

Étape 2 :

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Y incorporer le beurre coupé en petits morceaux.

Étape 3 :

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs dans deux saladiers.

Étape 4 :

Mélanger les jaunes avec le sucre et un peu d'eau jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Y ajouter le chocolat/beurre fondu et bien mélanger. Enfin, ajouter la farine et la levure.

Étape 5 :

Monter les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement au précédent mélange.

Dernière étape :

Mettre le tout dans un moule beurré et faire cuire au four 30 à 35 minutes. Vérifier la cuisson en piquant une lame de couteau qui doit ressortir sèche.