

Les Moelleux au Chocolat

Pour 6 moelleux

100 g de beurre demi-sel fondu

100 g de chocolat noir

2 œufs

100 g de sucre

60 ml de farine

6 carrés de chocolat

Préchauffer le four à 220°C.

Faire fondre 100 g de chocolat, ajouter le beurre, puis le sucre et les œufs un à un. Fouetter, puis verser la farine.

Et mélanger.

Beurrez des petits moules (si c'est du silicone ou du téflon, pas la peine), et les remplir à mi-hauteur avec la pâte. Déposer un carré de chocolat dans chaque moule. Finir de remplir.

Enfourner pendant 8 minutes.

Déguster tiède...