

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Me voilà de retour de vacances Et pour se reconforter d'être de retour dans notre appartement en pleine ville et d'avoir abandonné le bungalow face à la mer, rien de tel qu'un bon moelleux au chocolat

C'est une recette archi facile et vraiment rapide..... Ici il ne se passe pas 1 mois sans que j'en fasse un Que dis-je??? C'est peut-être bien 15 jours !



Pour un moule à manqué d'environ 20 cm de diamètre :

- 200g de chocolat noir
- 170g de beurre
- 5 oeufs
- 170g de sucre
- 90g de farine

Faire fondre qq secondes le beurre et le chocolat au micro-onde (vraiment très peu de temps, le chocolat ne doit pas cuire Et une fois que le beurre est fondu, le tour est joué, sa chaleur va faire fondre le chocolat hors du micro-onde).

Battre ensemble le sucre et les oeufs. Ajouter le mélange beurre/chocolat puis la farine. Mettre dans un moule à manqué et faire cuire une bonne trentaine de minutes à 180° (vérifiez la cuisson car suivant les fours le temps de cuisson peut varier Il est impeccable quand la lame d'une couteau ressort presque sèche, encore qu'il est tout aussi bon même un peu plus cuit)