

LES MOELLEUX AU CHOCOLAT

Pour 6 moelleux

100 g de beurre demi-sel fondu

100 g de chocolat noir

2 oeufs

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 oeufs 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...