



Moelleux au chocolat au lait



FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min - Cuisson : 5 à 7 min

INGREDIENTS (pour 8 moelleux)

- 150 g de chocolat au lait Valrhona
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 80 g de sucre glace
- 80 g de beurre
- 1 pincée de sel

PREPARATION

- Préchauffez le four à 210°C (th.7).
- Dans une casserole au bain-marie, faites fondre le chocolat et le beurre en morceaux en remuant régulièrement.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige avec le sel.
- Dans un saladier, fouettez énergiquement les jaunes avec la farine et le sucre glace. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez le tout
- Incorporez progressivement les blancs en neige à la pâte.
- Répartissez la préparation dans 8 moules individuels.
- Enfournez et faites cuire 5 à 7 min.

