

Moelleux au chocolat



Pour 6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes ou 8 minutes dans des petits moules

- 170 g de chocolat noir
- 150 g de beurre + 20 g pour le moule
- 160 g de sucre
- 75 g de farine
- 200 g d'oeufs (3 ou 4 oeufs selon la grosseur)
- 1 gousse de vanille

Préchauffez le four à 190°C (160°C pour notre four).

Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-onde ou au bain-marie.

Montez les oeufs et le sucre au fouet à main pendant 5 minutes.

Ajoutez le chocolat et le beurre puis la farine tamisée et les grains de vanille issus de la gousse.

Versez la pâte dans un moule à manqué ou des petits moules beurrés ou en silicone. Faites cuire au four 15 minutes pour un grand moule et 8 minutes pour des petits moules, le chocolat sera alors un peu coulant au milieu.

Démoulez et servez tiède avec une crème anglaise si vous choisissez un grand moule, le moelleux sera moins épais et plus compact, juste cuit.