



Le Moelleux Chocolat

Temps de préparation : 25 min

Niveau de difficulté : Facile

Coût : Bon marché

Ingrédients :

- 5 cuillères à soupe de farine
- 200 g de sucre
- 200 g de chocolat pâtissier
- 200 g de beurre
- 25 cl de crème liquide
- 4 œufs

Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- Papier aluminium
- 1 four
- 1 balance de cuisine

Préparation :

Étape 1-2 : Dans un grand saladier, faites fondre au micro-ondes le beurre, le chocolat avec la crème liquide jusqu'à obtention d'un mélange homogène et tiède.

Étape 3 : Mélanger (attention : la préparation doit rester tiède après la sortie du micro-ondes)

Étape 4 : Ajouter le sucre, la farine et les œufs entiers (battus au préalable pour incorporer plus facilement).

Étape 5 : Verser la préparation dans un moule de préférence jetable en aluminium (pour une meilleure répartition de la chaleur, sauf si vous le cuisez au micro-ondes ...)

Étape 6 : Enfournez 15 minutes à 180°C (thermostat 6).

Étape 7 : À la sortie du four le moelleux doit être 'à peine cuit' au centre du moule (vérifiez avec la pointe d'un couteau)

Étape 8 : Laisser refroidir puis mettre au frigo qui se chargera de durcir le centre à peine cuit.

Étape 9 : Pour la pointe du chef, vous pouvez rajouter quelques gouttes d'extrait de vanille ou d'oranges amères.

Étape 10 : Un conseil pour déguster votre moelleux : le passer 15 secondes puissance maxi au micro-ondes. Il en ressortira fondant à cœur...

Étape 11 : C'est magique !

Étape 12 : Bon appétit.