

Moelleux au chocolat

Ingrédients pour 8 personnes

220 gr de chocolat (60%)

170 gr beurre

170 gr sucre semoule

5 œufs

90 gr de farine

La recette



1/dans un récipient cassé le chocolat en petit bout et coupé le beurre en morceau pour les faire fondre au bain marie.

2/Dans un bol fouetter les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3/Incorporer la farine petit à petit sans faire de grumeau.

4/ Ajouter ensuite le chocolat et le beurre fondu et mélanger bien.

5/Graisser un moule à tarte et vider la pâte.

6/Préchauffer le four 210° à 220° et cuire pendant 8 à 10 minutes

La bonne recette de gütoune