



Gâteaux et desserts au chocolat

Moelleux au chocolat



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

455

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les moelleux au chocolat

150 g **Chocolat noir**
45 g **Farine**
45 g **Beurre**
80 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie : mettre dans un cul de poule et le placer sur une casserole d'eau bouillante.
- 3 Dans un saladier, bien mélanger le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter la farine, mélanger. Puis ajouter le mélange chocolat/beurre. Bien les incorporer pour avoir une préparation homogène.
- 5 Verser la pâte dans les ramequins préalablement beurrés.

Étape 2

Cuisson

- 1 Cuire au four à 200°C (Th.6-7) pendant environ 20 min selon la puissance du four et la taille des ramequins.

Étape 3

Dressage

Disposer dans des assiettes. saupoudrer de sucre glace

1 et éventuellement de quelques copeaux de chocolat.