

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Bonjour les jeunes, j'espère que vous allez bien. Voici une deuxième recette si vous voulez faire un peu de cuisine et partager en famille, à très bientôt !

INGREDIENTS :

4 oeufs

120 g de sucre

75g de farine

120g de beurre

200g chocolat noir

RECETTE :

Commencez à mettre le chocolat et le beurre dans un saladier que vous disposez sur une casserole d'eau (bain marie) et mettez le tout à chauffer. Séparez les jaunes et des blancs des œufs.

Ajoutez le sucre sur les jaunes d'œufs et mélangez bien jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Puis ajoutez la farine à ce mélange.

Quand le beurre est fondu avec le chocolat, ajoutez-les doucement sur la préparation.

Prenez ensuite les blancs d'œufs, mettez-y une pincée de sel et fouettez les blancs en neige.

Quand les blancs sont bien fermes, les incorporez doucement et délicatement à la préparation jaunes + sucre + farine + beurre + chocolat.

Quand le mélange est bien homogène, versez cette préparation dans un moule beurré et légèrement fariné.

Et pour finir, il ne vous reste plus qu'à le mettre à cuire dans un four chaud à 180° pendant 10 à 15 minutes.

Bonne dégustation !

Anne Guilloux

