

Le Moelleux au Chocolat de Mamie P.O.

Ingédients

150 g de chocolat
150 g de beurre (ou 125 g version Vinciane)
3 œufs
100 g de sucre
50 g de farine (ou 125 g version Vinciane)
5 g de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C.
Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie ou au micro ondes 600 W.
Battre les œufs avec le sucre jusqu'à les faire blanchir.
Mélanger la farine et la levure.
Mélanger délicatement les trois préparations.
Chemiser des ramequins et y verser la préparation, ou bien verser directement dans des moules à cannelés.
Enfourner pour 10 minutes. Une petite croute doit se former à la surface.