

Moelleux au chocolat

Ingrédients

/ Pour 4 personnes

- 150g de sucre
- 175g de beurre doux
- 200g de chocolat
- 3 œufs
- 50g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
2. Fouetter les sucres avec les œufs.
3. Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.
4. Ajouter la farine, si possible tamisée, verser dans le mélange œuf-sucres avec la pincée de sel.
5. Verser dans un plat et faire cuire pendant 15 minutes, 10 minutes de plus si vous voulez un cœur moins coulant.