

# MOELLEUX AU CHOCOLAT

## INGREDIENTS

200 grammes de chocolat noir fondu  
150 grammes de beurre mou  
100 grammes de sucre fin ou cassonade  
25 grammes de fécule  
25 grammes de farine  
3 œufs (blancs en neige)  
Un peu de sel fin pour les blancs en neige  
Pépites de chocolat (environ 20 grammes) pour la déco

Faire fondre le chocolat avec le beurre au four à micro-ondes pendant 1,30 minute, lisser avec un petit fouet.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une mousse jaune pâle avec un batteur électrique.

Battre les blancs en neige avec un peu de sel fin avec un batteur électrique, il faut que les blancs soient bien fermes.

Incorporer le mélange fécule et farine au chocolat et beurre fondu jusqu'à ce que ce mélange soit bien lisse

Incorporer ce mélange dans les jaunes battus avec le sucre.

Incorporer ce mélange dans les blancs d'œuf battus avec le sel.

Mettre dans un moule préalablement beurré et fariné.

Saupoudrer de quelques pépites de chocolat

Enfourner dans un four préalablement chauffé à 180°C.

Cuisson 20 à 25 minutes, le gâteau reste moelleux à l'intérieur.

Pour démouler, attendre 10 minutes