



MOELLEUX AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS :

- 1 tablette de chocolat à pâtisserie
- 150 g de beurre
- 4 œufs
- 1 bonne cuillère à soupe de farine
- 200 g de sucre

CUISON :

- 22 minutes dans un grand moule.
- 8 à 10 minutes pour des plaques.

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 180 ° C.
- Faire fondre ensemble, le chocolat et le beurre.
- Ajoutez hors du feu le sucre et laissez un peu refroidir. Incorporez un par un les œufs en remuant bien avec une cuillère en bois après chaque nouvel œuf ajouté.
- Ajoutez la farine et lissez bien le mélange.
- Versez dans un moule et faites cuire. Le gâteau doit être encore légèrement tremblotant au milieu.
- Sortez du four, démoulez rapidement et laissez refroidir et reposer.

SUGGESTION D'ACCORD :

- Maury Grande Réserve
-