MOELLEUX AU CHOCOLAT

INGREDIENTS POUR 8 PERSONNES

-150g de chocolat
-150g de beurre et prévoir une petite quantité de beurre fondu
-4 œufs
-100g de sucre
-75g de farine

PREPARATION DE LA RECETTE

Préchauffez le four à 200°C.
A l'aide d'un pinceau répartissez le beurre fondu et farinez 8 ramequins.
Placez-les au frais pendant la réalisation de la recette.

Fouettez les œufs entiers à la main avec le sucre pendant 5mn jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et mousseux.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis, hors du feu incorporez le beurre en dés.
Versez ce mélange sur les œufs puis ajoutez la farine en pluie. Lissez.

Remplir les 8 ramequins aux 2/3.

Cuisson : 10 mn à 200°c