

Moelleux au chocolat



125g de beurre (...pour moi, toujours salé !)

200g de chocolat à 65% (...minimum !)

175g de cassonade

70g de farine

3 œufs

(Dans la recette les ingrédients sont ajoutés dans une casserole, sur le feu, sauf les œufs... n'utilisant que le micro ondes, je chauffe après avoir incorporé chaque ingrédient)

Faire fondre le chocolat + le beurre au micro ondes, mélanger.

Ajouter la cassonade, mélanger et remettre 30s au micro ondes.

Ajouter la farine, mélanger et remettre 20s au micro ondes.

Ajouter les œufs un à un.

Verser la pâte dans des petits moules en silicone.

Enfourner à 180°C (th 6) pendant 10 min environ, il faut que le dessus soit craquelé...

et la pointe du couteau doit ressortir couverte de chocolat.

Laisser refroidir avant de démouler.

Après une belle marche nordique, accompagnés d'un café ou d'un thé...

Bonne dégustation !