

Le cœur moelleux au chocolat

Les ingrédients pour 4

- 180 grs de beurre
- 180 grs de sucre
- 100 grs de beurre
- 200 grs de chocolat à fondre
- 2 oeufs





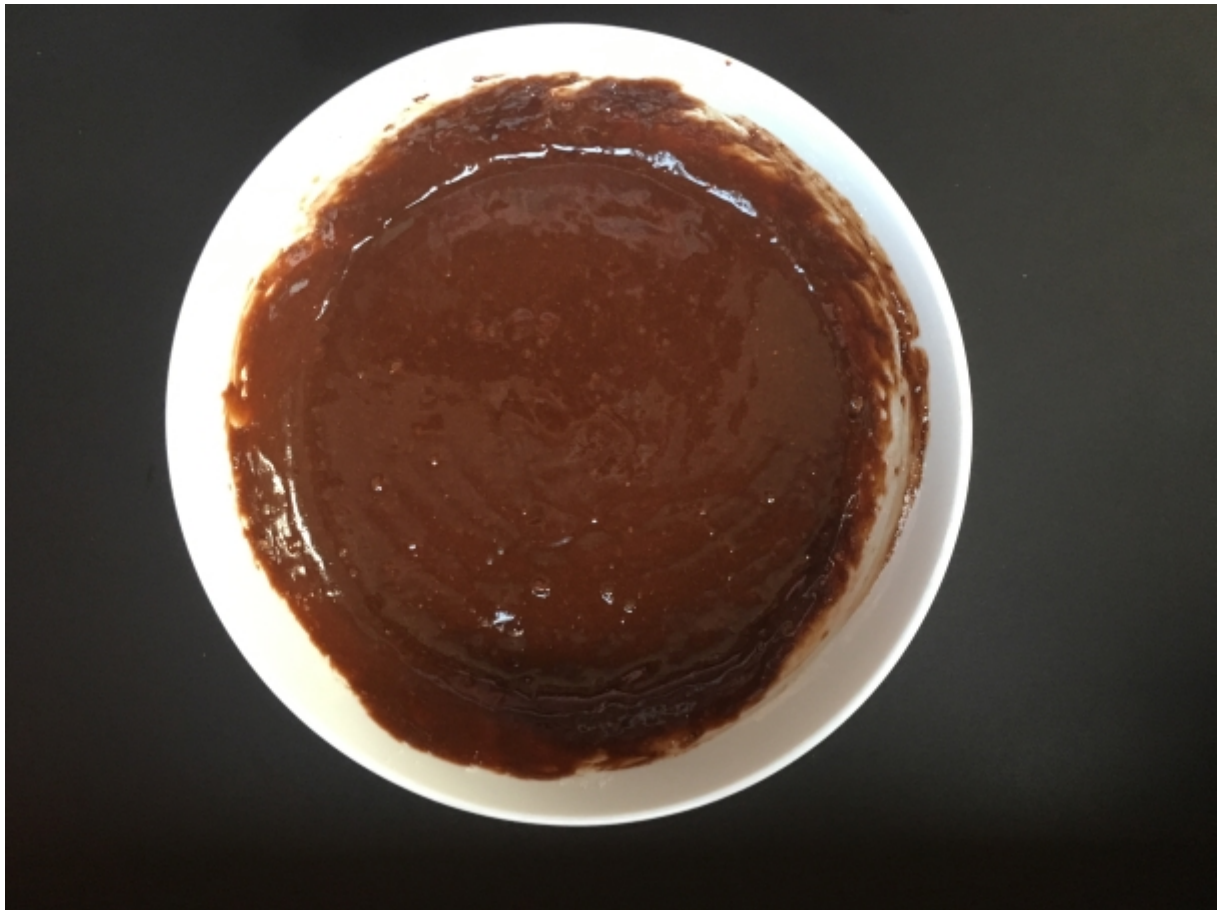
On mélange...

Les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

On fait fondre le beurre et le chocolat ensemble, à feu doux ou au micro ondes.



Dernière étape, pas des plus compliquée, on mélange bien le tout en assurant une pâte onctueuse, qu'on a déjà envie de lécher...



On verse le mélange dans les moules individuels ou un plat à

gâteau préalablement beurré, et on enfourne maximum 15 mins au four préalablement chauffé à 180°.

Le secret du moelleux : couvrir la cuisson !

..et jauger avec la lame d'un couteau qu'on plante dans le gâteau, d'une bonne cuisson sur le dessus, et du moelleux au cœur.

