

## Moelleux au chocolat



*Pour un moule à cake*

- 150 gr de farine
- 80 gr de beurre
- 300 gr de chocolat noir
- 200 ml de crème liquide
- 1 sachet de levure chocolat
- 100 gr de sucre semoule

- 4 œufs

Faire fondre le chocolat au bain marie

Une fois le chocolat fondu, y rajouter le beurre et laisser fondre,

Hors du feu rajouter la crème liquide et mélanger le tout,

Battre les œufs avec le sucre, Incorporer la farine et la levure,

Mélanger bien le tout,

Verser dessus le chocolat fondu et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse,

Préchauffer votre four à 180°

Verser la préparation dans un moule à cake en silicone et enfourner pour 40 minutes

*Verdict : un cake bien moelleux au bon goût de chocolat, peut être même un peu trop pour moi*