

# Moelleux chocolat

## ➔ Ingrédients♣

- 250g chocolat noir
- 150g de beurre
- 200g de sucre en poudre
- 80g de farine
- 5oeufs

## ➔ Préparation;

1. Préchauffez le four a 180°
2. Cassez le chocolat en morceaux, avec le beurre mettez le dans un récipient et faites fondre au bain marie
3. Dans une terrine, battez les oeufs avec le sucre
4. Ajoutez le mélange choco/beurre
5. Ajoutez la farine
6. Versez dans des petits ramequins et mettez au four +-8min

ou versez dans un grand moule et faites cuire 25min