

La Marmite de Claude

MOELLEUX AU CHOCOLAT

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

125 g de farine
125 g de beurre
250 g de sucre
1 tablette de chocolat (200 g)
4 œufs
½ sachet de levure
quelques truffes

RECETTE

Préchauffer le four à 180 °.
Faire fondre le chocolat dans une casserole, avec 2 c à s d'eau.
Rajouter le beurre, la farine et la levure hors du feu.
Battre les jaunes d'œufs, 2 c à s d'eau et le sucre. Rajouter au chocolat.
Battre les blancs en neige et les rajouter délicatement à la préparation précédente.
Verser dans des petits moules individuels, beurrés de 4 à 5 cm de hauteur, un peu de préparation.
Rajouter une truffe au chocolat au centre et continuer le remplissage au 2/3.
Enfourner pour 35 mn dans le four chaud.
Rajouter du sucre glace pour décorer le dessus du moelleux.
Servir tiède.