

Moelleux au chocolat

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de chocolat noir amer
- 60 g de sucre semoule
- 4 œufs
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Ajouter les 200 g de chocolat coupé en morceaux dans le bol. Mixer.

Etape 2

Ajouter le beurre coupé en morceaux. Faire fondre le beurre et le chocolat pendant 3 min.

Etape 3

Incorporer le sucre, la farine et les œufs dans le bol. Mixer.

Etape 4

Verser la préparation dans des moules en silicone et enfourner pendant 20 min. Laisser tiédir puis démouler.