

## Le moelleux au chocolat

Ingrédients pour réaliser la recette (pour 12 personnes) :

- 400g de chocolat noir,
- 8 oeufs entiers,
- 200 g de farine,
- 280 g de sucre en poudre,
- un sachet de levure chimique,
- deux sachets de sucre vanillé pour le goût,
- 280 g de beurre

Préparation de la recette :

1. Préchauffez votre four à 170°C (thermostat 5) pendant une dizaine de minutes.
2. Beurrez et **farinez** votre moule à gâteau.
3. Dans un récipient ou un saladier, mélangez les oeufs et le sucre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse. Incorporez progressivement la farine et la levure chimique.
4. Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie, ou à feu très doux dans une casserole.
5. Versez le chocolat fondu dans la pâte et mélangez bien.
6. Enfin, versez la pâte dans le moule et enfournez pour 25 à 30 minutes. Une cuisson plus courte assurera plus de moelleux à votre gâteau ! Testez en piquant la pâte avec un couteau.