



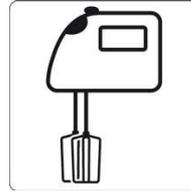
Moelleux au chocolat

n°3

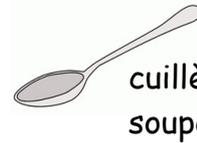
Ingrédients

- 300g de chocolat noir
- 1 CS de farine
- 1 CS de sucre
- 4 œufs
- 125g de beurre mou
- 4 CS d'eau
- 1 pincée de sel

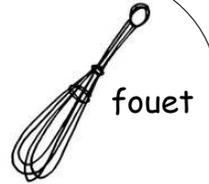
Ustensiles



batteur



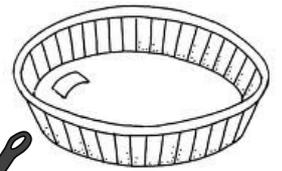
cuillère à
soupe



fouet



saladier



moule



bol



casserole

1

Séparer les blancs des jaunes.
Réserver les blancs et les jaunes.

3

Retirer la casserole du feu et
ajouter les jaunes d'œufs un par un
sans cesser de tourner.

5

Mettre les blancs et le sel
dans un grand bol et les monter en
neige très ferme.
Incorporer les blancs au mélange
précédent en soulevant délicatement
la pâte avec la cuillère.

2

Casser le chocolat dans une
grande casserole. Ajouter l'eau au
chocolat et le faire fondre à feu
doux en tournant. Ajouter le beurre
et lisser le mélange en tournant.

4

Ajouter la farine et le sucre
tout en continuant à tourner.

6

Verser la pâte dans un moule.
Faire cuire le gâteau pendant 15 à
20 mn dans un four préchauffé à
180°C.

7

Ce gâteau au chocolat ne doit pas être tout à fait cuit.
La lame d'un couteau plongé au centre du gâteau ne doit pas ressortir propre.