

MOUELLEUX AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 4/5 personnes :

150 g de farine

140 gr de sucre

4 oeufs

125 gr de chocolat noir à dessert

1 sachet de sucre vanillé

¼ de litre de crème fraîche

Cuisson : 40 min à four moyen

Préparation :

- + Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau
- + Y incorporer délicatement les œufs un à un
- + Ajouter le sucre puis le sachet de sucre vanillé
- + Ajouter la farine
- +Ajouter la crème
- + Beurrer et fariner un moule et y verser la pâte

Dégustation :

Attendre que le gâteau soit refroidi pour le manger avec un petit blanc sucré

Bon appétit