



## Moelleux au chocolat simplissime

Vous rêvez d'un monde tout chocolat dans lequel la vie serait irrésistiblement gourmande et heureuse ? Rien de plus simple ! En deux-trois coups de cuillères à pot, vous allez pouvoir mettre en oeuvre votre paradis pâtissier. Un gâteau moelleux au chocolat, rempli de tendresse, de douceur et de générosité. Comme on s'est déjà chargés de la recette, vous n'avez plus qu'à le faire entrer dans votre moule, et à trouver des amateurs de cacao pour la partager !

**PRÉPARATION :**  Préparation 10 min Cuisson 20 min

### INGRÉDIENTS:

6 PERS.

250 g de chocolat noir

6 oeufs

80 g de farine

200 g de sucre glace

170 g de beurre

### 1.

Faites préchauffer votre four à 180°C (th.6), puis mettez le chocolat et 150 g de beurre, tous deux en morceaux, dans un petit saladier, et faites -les fondre, soit au bain-marie, soit au micro-ondes. Pendant ce temps, tapissez un moule rond (type moule à manqué) avec du papier cuisson. Pour vous garantir un démoulage facilitissime, badigeonnez le papier avec avec 20 g de beurre fondu, et laissez dépasser les bords, pour pouvoir parfaitement le manipuler.

### 2.

Dans un saladier plus grand, mélangez (à la cuillère) les oeufs avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le mélange de chocolat et de beurre fondu, ainsi que la farine (de préférence tamisée pour éviter la formation de grumeaux), et mélangez à nouveau, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

### 3.

Il ne vous reste plus qu'à verser cette préparation dans le moule, et à la glisser dans le four. Comme le temps de cuisson dépend de la circonférence de votre moule, soyez attentif au bout de 20 min, et plantez un couteau dans la pâte de façon à sortir le gâteau du four dès que la lame en ressort à peine humide.

### 4.

Laissez le gâteau refroidir dans le moule avant de le démouler très délicatement et de le poser sur le plat de service. Poudrez votre moelleux au chocolat de sucre glace et servez-le avec une crème anglaise, un coulis de fruits ou du caramel au beurre salé.