

# Moelleux fondant au chocolat et petit beurre

## Ingrédients :

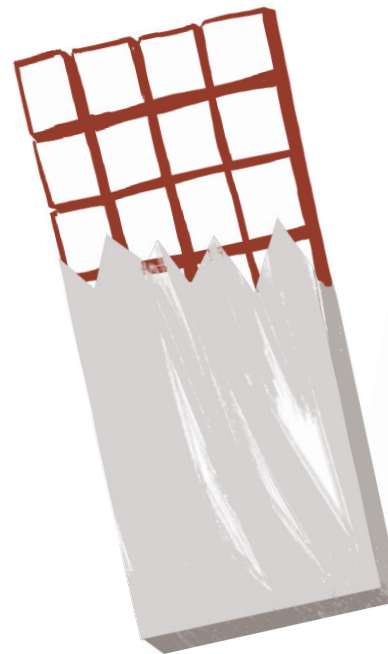
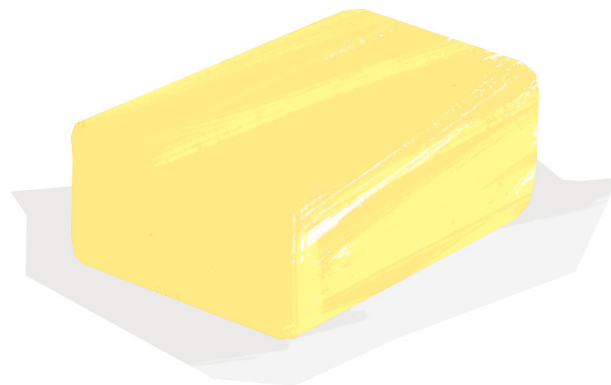
- 300 g de sucre
- 275 g de beurre
- 6 œufs
- 100 g de farine
- 400 g de chocolat
- 50 g de petit beurre  
(pour les plus gourmands comme moi)

## Préparation :

- 1/ Préchauffer le four à 170°C.
- 2/ Faire fondre le chocolat au bain marie.
- 3/ Faire fondre le beurre.
- 4/ Mélanger le sucre et le beurre fondu dans un saladier.
- 5/ Dans ce même saladier, ajouter les jaunes d'œufs et battre les blancs en neige avant de les incorporer à leur tour délicatement.
- 6/ Ajouter ensuite la farine et mélanger énergiquement pour obtenir une pâte onctueuse.
- 7/ Ajouter le chocolat fondu et les biscuits petit beurre concassés.
- 8/ Pour finir, verser le tout dans le moule beurré au préalable et cuire 40 min.

Laisser refroidir et enjoy !!!!

Bon appétit !



**Sebath Capela**, chef  
exécutif à Indrani Lodge à  
Loupoigne

Mon travail consiste à faire plaisir et traduire ma passion, par l'élaboration de plats simples comme plus complexes. Le plus important : le réconfort, le goût et l'intensité.

