

Moelleux au Chocolats Noirs

Ingrédients pour : 8 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 3 œufs
- 30 g de maïzena
- 150 g de beurre mou

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C

Faites fondre le chocolat au bain-marie

Séparez les jaunes d'œufs des blancs

Travaillez le beurre avec le sucre

Ajoutez les jaunes d'œufs, la poudre d'amandes et la maïzena

Incorporez le chocolat fondu, puis les blancs montés en neige

Versez la pâte dans un moule beurré et enfournez pendant 20 à 25 minutes

Servez avec une crème anglaise et régalez-vous !

