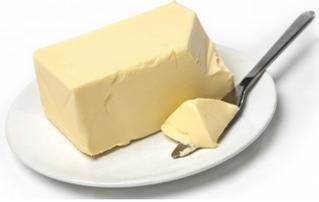


Le moelleux au chocolat

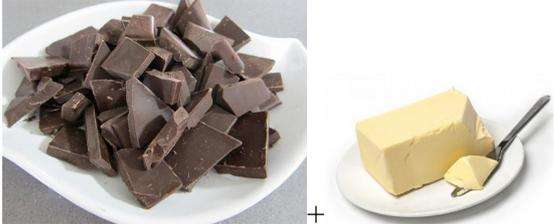
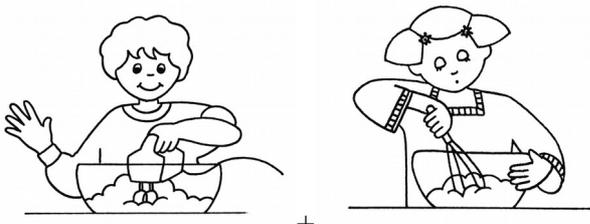
• Les ingrédients

		
180g de sucre	125g de farine	4 œufs
		
1/2 sachet de levure	200g de chocolat	125g de beurre

• Les ustensiles

		
Une cuillère en bois	Un saladier	Une spatule
		
Une cuillère	Un moule	Un four
		
Un batteur électrique		

• Les étapes

1.		Préchauffer le four à 180°
2.		Faire fondre le chocolat au micro-ondes avec le beurre.
3.		Ajouter à la préparation chocolatée la farine et la levure.
4.		Préparer une mousse avec les jaunes d'œufs, le sucre et un peu d'eau.
5.		Ajouter à la préparation chocolatée.
6.		Battre les blancs en neige, et les incorporer dans le saladier tout doucement.

7.



Verser le tout dans un moule beurré à bords hauts, et enfourner, pendant environ 35 min.