

Moelleux chocolat avec beurre

plaisir à savourer de temps en temps

Ingrédients pour 2 personnes

- 40g de chocolat noir
- 30g de beurre
- 1 œuf
- 15g de sucre roux
- 15g de farine de blé T80, ou de votre choix épeautre, seigle, blé T110...

Préparation 10 minutes / Cuisson 10-15 minutes

- Préchauffer votre four à 200°C
- Faire fondre le chocolat au bain-marie
- Ajouter le beurre
- Mélanger pour que le beurre fonde et s'incorpore au chocolat, afin d'obtenir une crème bien lisse.
- Dans un autre saladier, mélanger la farine et le sucre
- Ajouter l'œuf au mélange farine sucre
- Mélanger pour obtenir une pâte bien homogène
- Verser le mélange beurre chocolat dans le saladier contenant la farine, le sucre et l'œuf
- Beurrer votre moule ou mettre du papier sulfurisé
- Si votre papier sulfurisé ne tient pas dans votre moule. Froisser le faite en une boule, humidifier votre boule, déplier là et placer là dans votre moule
- Mettre au four et faire cuire 10min pour un petit moule et 15 min pour un grand moule

Accompagnement

- Vous pouvez accompagner ce gâteau d'un sorbet fruits rouges

Diétôdélices