**Moelleux au chocolat**

**Ingrédients :**

* 300 g de chocolat noir pâtissier
* 250 g de beurre doux
* 5 œufs
* 115 g de sucre en poudre
* 170 g de farine
* ½ C. à café de levure chimique

**Préparation :**

-          Fondre le chocolat et le beurre au bain marie.

-          Y ajouter le sucre en poudre et les œufs préalablement battus.

-          Y verser la farine en pluie et la levure chimique. Mélanger, sans trop insister…

-          Cuire entre 30 et 40 minutes maximum, Th180°c ou Th 6.

-          La réussite du gâteau résulte de sa cuisson.

Surveiller la cuisson en piquant la pointe d’un couteau dans le gâteau…

Celle-ci doit ressortir légèrement humide, et la pâte doit y coller légèrement…