Moelleux au chocolat

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 œufs
1 jaunes d’œuf
60 grammes de sucre
125 grammes de beurre non salé (+ un peu)
125 grammes de chocolat noir
20 grammes de farine (+ un peu)
beurre
6 œufs de Pâques (en chocolat)

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**

2. **Fouettez les œufs entiers avec les jaunes d’œufs et le sucre pour obtenir une crème lisse.**

3. **Dans un poêlon, laissez fondre le beurre et le chocolat et mélangez bien. Ajoutez la moitié de ce mélange aux œufs et mélangez bien le tout. Ajoutez le reste et, cette fois, mélangez brièvement. Tamisez la farine et incorporez-la dans la pâte.**

4. **Beurrez 6 ramequins allant au four. Saupoudrez-les de farine. Versez la pâte dans les ramequins et garnissez chaque ramequin d’un œuf de Pâques.**

5. **Enfournez 8 minutes et servez immédiatement.**