

**Pour 6 personnes**

### Ingrédients

- 👉 100g de chocolat noir
- 👉 3 œufs + 3 jaunes d'œufs
- 👉 100 g de beurre + 30g pour les moules
- 👉 75 g de farine
- 👉 50g de sucre en poudre + 2 cuillères à soupe pour les moules
- 👉 1 pincée de sel



### Matériel

- 👉 6 moules individuels

### Préparation

- 1- Beurrer 6 moules et les saupoudrer de sucre
- 2- Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au micro-ondes
- 3- Battre les œufs et les jaunes avec 50 g de sucre jusqu'à blanchiment
- 4- Incorporez le chocolat fondu puis la farine
- 5- Remplissez les moules à 2 cm du bord
- 6- Mettre au réfrigérateur au moins 2 heures.
- 7- Préchauffer le four 240°C
- 8- Enfourner les moelleux au chocolat 10 minutes
- 9- Démouler, déguster chaud.

*Page 1/1*

<p><b>Nom :</b></p> <p><b>Fonction :</b></p> <p><b>Visa :</b></p>	<p><u>Rédacteur</u> E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p><u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p><u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
-------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------