

## Moelleux au chocolat

### Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 200g de beurre
- 3oeufs
- 150g de sucre en poudre
- 60g de farine
- 1 c. à c. de levure
- sucre glace
- beurre – farine pour le moule

Préchauffez le four à 160°C (th. 5-6). Faites fondre au bain-marie (ou au micro-ondes) le chocolat avec le beurre. Battez les œufs avec le sucre, ajoutez le mélange au chocolat, puis incorporez la farine et la levure.

Beurrez et farinez le moule, versez la pâte. Enfourez pour 35 minutes environ. Laissez le moelleux refroidir avant de le démouler. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.