

# Le moelleux au chocolat

## Ingrédients :



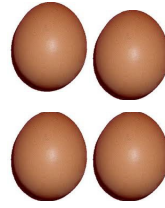
150g  
de farine



140 g  
de sucre



125 g  
de chocolat



4 œufs



25 centilitres  
de crème fraîche

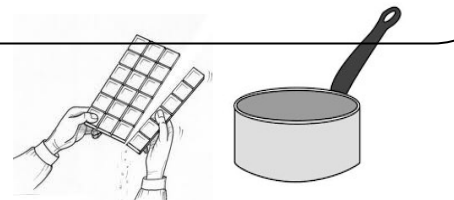


un sachet de sucre vanillé



un sachet de levure

Casse le chocolat en petits morceaux.  
Fais-le fondre dans une casserole  
avec un peu d'eau.



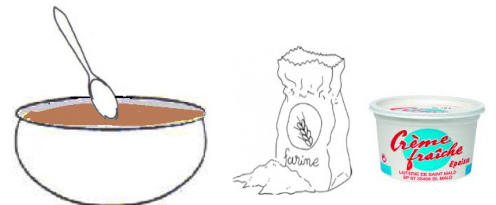
Verse le chocolat dans un saladier  
Ajoute les œufs un par un. Mélange.



Ajoute le sucre, le sucre vanillé, la levure.  
Mélange.



Ajoute la farine petit à petit, puis la crème.  
Mélange.



Beurre un moule à gâteau  
et verse la préparation dans le moule.

Mets le gâteau au four,  
thermostat 6 – 7 (200 – 220°)  
pendant 40 minutes

