


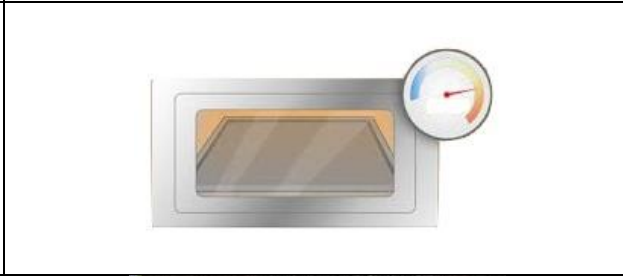









Moelleux au chocolat

<p>Les ingrédients</p> <p>100g de sucre en poudre Sel 200g de chocolat 125g de beurre 125g de farine 4 œufs 1 sachet de levure</p>	
<p>Les ustensiles</p> <p>Saladier Fouet Une balance Bols</p>	
<p>La recette</p> <p>1. Se laver les mains.</p>	
<p>2. Préchauffer le four à 200°.</p>	
<p>3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans deux saladiers.</p>	

<p>4. Mélanger les jaunes avec le sucre et un peu d'eau.</p>	
<p>5. Faire fondre le beurre et le chocolat.</p>	
<p>6. Ajouter le beurre et le chocolat aux jaunes d'œufs/sucre.</p>	
<p>7. Ajouter la farine et la levure.</p>	
<p>8. Monter les blancs en neige.</p>	
<p>9. Incorporer les blancs en neige au reste de la préparation.</p>	
<p>10. Mettre dans le/les moule(s).</p>	
<p>11. Cuire pendant 8 à 15 minutes.</p>	