

# La recette du moelleux au chocolat :

## Ingrédients pour 5/6 personnes :

70g de chocolat / 70 g de beurre

50 g de sucre / 40 g de farine

2 jaunes / 2 blancs d'œufs

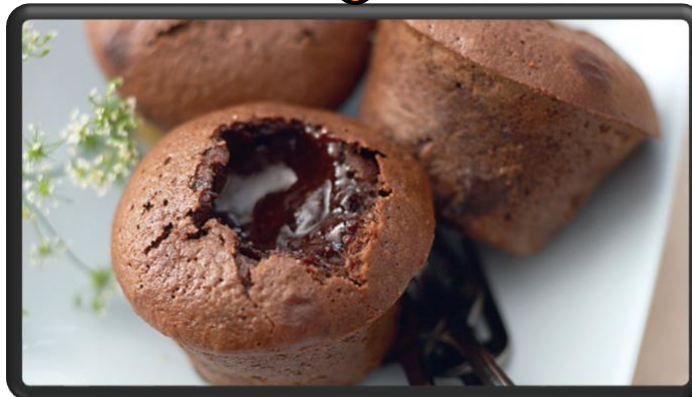


LYCÉE ALEXANDRE DUMAS  
HÔTELLERIE & TOURISME

1. Blanchir  
les  $\frac{3}{4}$  du  
sucre  
avec les  
jaunes.

2. Mettre à  
fondre le  
chocolat.

3.  
Rajouter beurre  
et mélanger.



6. Mélanger  
délicatement  
les blancs au  
reste des  
ingrédients.

5. Monter les  
blancs en neige  
et serrer avec  
le reste du  
sucre.

4. Verser sur le  
mélange les  
jaunes d'œufs  
ainsi que le  
sucre et ajouter  
la farine

7. Beurrer les moules et les  
remplir puis les mettre au  
four 8 à 10 min, à 170°C.



Maintenant c'est à  
vous de jouer !