

Cours de Cuisine

Moelleux au chocolat



Ingrédients : pour 12 personnes

400 g de chocolat

400 g de beurre

200 g de farine

2 dl de crème fraîche

8 œufs

8 jaunes

Préparation & Cuisson

Faire fondre le chocolat avec le beurre en bain marie jusqu'à ce que le chocolat fonde entièrement.

Mélanger les œufs et les jaunes d'œuf.

Réunir les 2 mélanges, ajouter la farine.

Cuir à 180° pendant 7 minutes.

Bon Appétit.

Chef Yves Vincent

Cours de Cuisine

<http://www.ateliergastronomique.com/blog>

Contactez-nous dès maintenant par téléphone au 04 79 72 69 45

ou par email: [contact @ ateliergastronomique . com](mailto:contact@ateliergastronomique.com)