








Moelleux aux chocolats noir et blanc



Ingrédients :

125g	
125g	
250g	
4	
1/2 sachet	
200g	
10 carrés <i>(pour les gourmands, en mettre un peu plus)</i>	

Préparation :

1. Faites fondre le chocolat noir dans une casserole ou au micro-ondes , avec un peu d'eau.



2. Hors du feu, ajoutez le beurre, la farine et la levure.

3. Préparez une mousse avec les jaunes d'œufs, le sucre et un peu d'eau. Puis ajoutez tout cela à la préparation chocolatée.

4. Montez les blancs en neige et incorporez-les dans la casserole tout doucement.

5. Versez le tout dans un moule à manqué(moule à bord haut) beurré et fariné. Puis à intervalles réguliers, enfoncez un carré de chocolat blanc. (Comme ci-dessous) :



6. Enfournez le tout à 180° durant environ 30 minutes.