

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET LIERRE TERRESTRE

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients :	Quantités :
Farine	200 g
Beurre (+ beurre pour les moules)	260 g
Chocolat noir	400 g
Œufs	12
Sucre	400 g
Lierre terrestre	2 poignées

Préparation:

- 1 Lavez et hachez les feuilles de lierre terrestre.
- 2 Faites fondre le beurre et le chocolat et mélangez. Ajoutez le lierre terrestre et mélangez bien. Réservez.
- 3 Mélangez le sucre et les œufs.
- 4 Ajoutez lentement la farine tout en continuant à mélanger.
- 5 Ajoutez le mélange beurre/chocolat et mélangez bien.
- 6 Beurrez le ou les moules et versez la pâte (ça le lève pas, vous pouvez remplir)
- 7 Faites cuire une vingtaine de minutes à 180° (En fonction de la taille de votre moule, l'intérieur sera plus ou moins moelleux)

Bonne dégustation !

www.evasionenmarchant.com