

## Moelleux chocolat au micro-ondes



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 8 mn

*Accompagnez d'une boule de glace à la vanille et d'une feuille de menthe.*

Recette proposée par : Martine Berruée

### Ingrédients

- 100 g de beurre
- 200 g de chocolat - cassé en morceaux
- 5 cc d'eau
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 75 g de farine
- 100 g de sucre

### Préparation

- 1 Dans moule adapté au micro-ondes, mettez le beurre, le chocolat, l'eau et la levure puis faites fondre 2 minutes au micro-ondes (puissance maximum)
- 2 Ensuite, mélangez le tout et ajoutez-y les œufs entiers, la farine et le sucre. Mélangez le tout.
- 3 Beurrez et farinez le moule à gâteau adapté au micro-ondes.
- 4 Utilisez de préférence un plat carré d'environ 20 x 20 cm et d'au moins 5 cm de hauteur (pendant la cuisson, le gâteau va gonfler mais ne risquera donc pas de déborder).
- 5 Versez l'appareil dans ce moule puis faites cuire 5 min 30 au micro-ondes (puissance maximum)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

