

Moelleux aux petits suisses et aux chocolats

Ingrédients

- 3 oeufs
 - 200g de chocolat noir **une tablette de chocolat au lait soit 170 gr**
 - 3 petits suisses
 - 50g de farine
 - 1 sachet de levure chimique
 - 50g de sucre
 - 75g de pépites de chocolat **blanc**
- copeaux de chocolat blanc**

Faites fondre le chocolat.

Dans un saladier, fouettez le sucre avec les petits suisses.

Ajoutez les oeufs et mélanger.

Incorporez la farine et la levure.

Versez le chocolat fondu et fouettez.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez.

Versez dans un moule en silicone.

Enfournez 18min à 180°C. **entre 30 et 40 mn**

Laisser refroidir avant de démouler et décorer de copeaux de chocolat blanc avant de servir



<http://atablecheznatt.canalblog.com>