

## Moelleux au chocolat au micro-onde



Pour six personnes, dans la catégorie "Bon, facile et vite fait":

200g de chocolat noir

75ml d'eau ou 6cs

100g de beurre

3 œufs

100g de sucre semoule ou 8 cuillères à soupe pas trop pleines

75g de farine ou 4cs pas trop pleines\*

1cc de levure chimique\*

*\* je mets de la farine avec levure incorporée*

Ultra plus rond de 2l

ou un plat en verre rond de 20cm

Couper le chocolat en morceaux et le mettre dans un grand bol en verre avec l'eau. Faire fondre au four à micro-ondes 1mn à 900 watts ou 2mn à 750 watts. Le laisser reposer 2 minutes et lisser avec un fouet.

Dans un autre bol fouetter les œufs avec le sucre – il faut que le mélange soit mousseux. Ajouter la farine, fouetter encore puis ajouter le chocolat fondu et bien mélanger pour amalgamer le tout. Beurrer le moule en verre ou l'Ultra Plus, y verser la préparation. Couvrir avec le couvercle de l'Ultra Plus ou avec du papier film dans lequel on fait 4 ou 5 petits trous avec une aiguille (sinon ça gonfle, gonfle et puis ça éclate).

Faire cuire 5 minutes à 750 watts ou 6 minutes à 630 watts ou 4 minutes à 900 watts. Tater le centre du gâteau avec le doigt, vous aurez vite vu si c'est cuit ou pas, il faut que ce soit souple. Il vaut mieux, de toutes façons, être obligé de le remettre à cuire 30 secondes ou une minute que de trop le cuire d'emblée.

Laisser refroidir un peu. Il est bon tiède ou froid donc si tata arrive en retard, il sera bon quand même.

Voilà, c'est tout. Vous pouvez le fourrer avec de la confiture un peu acidulée genre groseille, de la chantilly, une ganache au chocolat ou pas le fourrer du tout et c'est comme ça que je le préfère.

Certes, ce n'est pas de la grande pâtisserie mais c'est un bon moyen de se régaler à peu de frais et sans trop se casser la tête. On n'a pas toujours des heures à passer dans la cuisine, n'est-ce pas ?.

Source : Ultra Plus de recettes par Tupperware