

# Moelleux au chocolat

8 personnes ⌚ Préparation : 15 min - Cuisson : 45 min

Moule utilisé : Floréa de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

## Ingrédients

- 4 œufs
- 200g de chocolat noir
- 180g de compote de pommes
- 100g de cassonade
- 100g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3g de bicarbonate alimentaire
- 100g de beurre
- 30g de cacao amer type Vanhouten

## Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le chocolat avec le beurre. Réserver.
- Fouetter les œufs avec la cassonade. Lisser le tout.
- Ajouter la farine, la levure, le bicarbonate et le cacao. Bien mélanger le tout.
- Ajouter la compote et mélanger.
- Ajouter le chocolat fondu et lisser
- Verser dans le moule et enfourner durant 45 min.
- Laisser tiédir avant de démouler.

@Lesdelicesabelle