

# Cake moussoux au chocolat

Pour 6 personnes

four : 180°

35 min

## Ingrédients

170 g de beurre + 15 g pour le moule

170 g de sucre +10 g pour le moule

5 œufs

200g de chocolat

- préchauffez le four à 180°C. Beurrez et sucrez le moule
- placez le ensuite au réfrigérateur le temps de réaliser la pâte.
- faites fondre le beurre au bain-marie.
- versez le mélange fondu dans une jatte et ajoutez le sucre, puis les jaunes d'œufs un par un.
- mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène- ajoutez le chocolat fondu
- battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat
- remplissez le moule et enfournez pour 35 min