

MOELLEUX CHOCOLAT – LIERRE TERRESTRE

- 100 g de farine
- 130 g de beurre (+ beurre pour les moules)
- 200 g de chocolat noir
- 6 œufs
- 200 g de sucre
- 1 poignée de lierre terrestre

Préparation:

- Lavez et hachez les feuilles de lierre terrestre
- Faites fondre le beurre et le chocolat et mélangez. Ajoutez le lierre terrestre et mélangez bien. Réservez.
- Mélangez le sucre et les œufs.
- Ajoutez lentement la farine tout en continuant à mélanger.
- Ajoutez le mélange beurre/chocolat et mélangez bien.
- Beurrez le ou les moules et versez la pâte (ça le lève pas, vous pouvez remplir)
- Faites cuire une vingtaine de minutes à 180° (en fonction de la taille de votre moule, l'intérieur sera plus ou moins moelleux

Dégustez tout seul, ou avec une glace, ou des fraises et des framboises!

<https://www.jecuisinesauvage.fr/2020/06/04/moelleux-au-chocolat-et-lierre-terrestre/>

