



Moelleux au chocolat sans beurre



Ingrédients (4 à 6 personnes)

200g de chocolat à 70% de cacao
2 œufs
80g de sucre ou 60g de sucre de coco
25g de farine de préférence intégrale
100g de compote de pomme sans sucre ajouté

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Séparez les jaunes d'œufs des blancs.
3. Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.
4. Faites fondre le chocolat au bain-marie
5. Dans un saladier, Mélangez la farine, la compote de pomme et le sucre et les jaunes d'œufs. Ajoutez le chocolat fondu puis ajoutez les blancs en neige petit à petit à l'aide d'une spatule.
6. Versez la pâte dans un moule en silicone (22 cm de diamètre) puis faites cuire pendant 20 minutes à 180°C