






Moelleux au chocolat et à la compote de pommes

Ingrédients

- 4 œufs 
- 50g de farine semi-complète 
- 200g de chocolat 
- 40g de sucre 
- 180g de compote 
- Levure chimique
- Sucre vanillé
- Cannelle

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie
3. Dans un saladier, fouettez les œufs, le sucre de canne jusqu'à ce qu'ils doublent de volume
4. Préparer la compote : éplucher des pommes, les couper en morceaux, les placer dans une casserole avec 100ML d'eau. Ajouter le sucre vanillé (optionnel) et la cannelle puis laisser cuire 10 minutes, mélanger régulièrement.
5. Une fois cuites, écraser les pommes avec un écrase-purée ou une fourchette hors du feu.
6. Ajouter la compote de pommes et mélanger.
7. Ajouter la farine complète, la levure et mélanger.
8. Ajouter le chocolat fondu et mélanger.
9. Beurrer le moule et verser la pâte

