

MOËLLEUX DULSE ET CHOCOLAT

Ingrédients

100 g de chocolat

125 g de beurre

4 œufs

125 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé (ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide)

2 cuillères à soupe de maïzena

3 cuillères à soupe de dulse en paillettes

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Battre les œufs avec les 2 sucres pour obtenir un mélange mousseux puis ajouter au fur et à mesure la maïzena, le mélange chocolaté, les algues en paillettes.

Cuisson

Dans un moule à cake. Four à 180° pendant 30 à 45 minutes.

