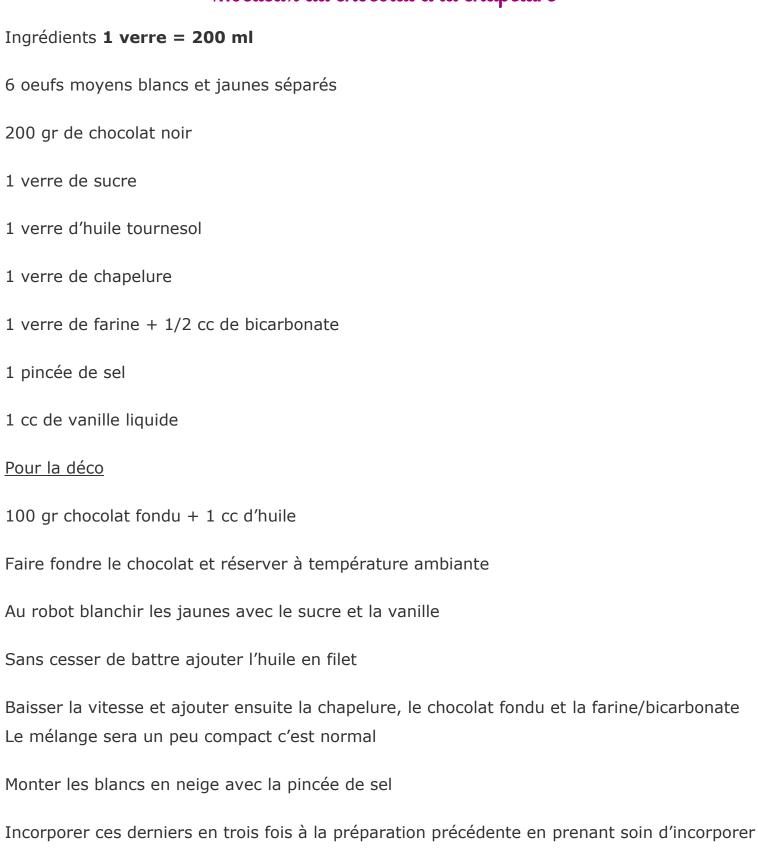
Moelleux au chocolat à la chapelure



Verser la pâte dans le moule et lisser la surface à l'aide d'une maryse **pour ma part la petite spatule coudée Demarle**

Couvrir de papier alu et cuire four chaud 180° pendant 30 mn

Retirer l'alu et prolonger la cuisson 10 mn

la dernière partie délicatement

Laisser refroidir avant de démouler sur un plat de service

Faire fondre le chocolat avec l'huile et verser sur le gâteau

Assia a fait une déco avec des fraises et du chocolat de mon côté une simple déco avec des copeaux de chocolat

