Moelleux au Chocolat et aux Prunes

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de chocolat noir**
- **12 prunes quetsches**
- **80 g de farine**
- **80 g de beurre**
- **60 g de sucre**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Couper le chocolat en morceaux puis les mettre dans un saladier avec le beurre.
3. Faire fondre le tout au micro-ondes et mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
4. Ajouter ensuite les œufs puis le sucre puis la farine et enfin la levure. Bien mélanger.
5. Dans un moule généreusement beurré, verser la pâte.
6. Dénoyauter et couper en 4 les prunes puis les disposer sur la préparation.
7. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Ce moelleux se dégustera froid avec une boule de glace ou une crème dessert. Il est également possible de rajouter des cerneaux de noix à la préparation !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !