**Moelleux aux 2 chocolats**

 **Pour 9  moelleux aux 2 chocolats**
préparation : 30 mn  -  Cuisson : 15 mn

**- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au lait
- 50 g de sucre (25 g + 25 g)
- 50 g de beurre mou
- 3 gros œufs
- 1 càs de farine
- sucre glace**

 **2 plaques d'empreintes briochettes en silicone
Préchauffer le four à 210°C (200°C en chaleur tournante).**

Mettre les carrés de chocolat et le beurre dans un petit saladier et faire fondre au micro ondes (ou au bain-marie), jusqu'à ce que l'ensemble forme une crème bien lisse.
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Battre les blancs d'œufs en neige avec 25 g de sucre.Battre les jaunes d'œufs avec 25 g de sucre et la farine jusqu'à blanchiment.Incorporer le chocolat fondu tiède.
Lorsque la préparation est bien homogène, incorporer délicatement les blancs en neige avec une spatule.
Répartir la pâte dans les moules.Faire cuire pendant 13 minutes au four : **L'intérieur doit rester moelleux.**Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.
Poudrer de sucre glace avant de servir.