 **Moelleux choco-caramel**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 3** [**blancs d'œufs**](http://recettes.de/blanc-d-oeuf)**- 100 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **au** [**caramel**](http://recettes.de/caramel)**- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 2 càc de levure chimique**

**1 moule carré d'environ 20 cm de côté (moule Tablette pour moi)
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Monter les blancs en neige ferme avec une cuillerée de sucre.
Mettre le beurre et le chocolat dans un petit saladier et  laisser fondre au micro-ondes ou au bain -marie.
Mélanger pour lisser puis incorporer en fouettant le sucre, la farine et la levure.
Incorporer enfin délicatement à la spatule les blancs en neige.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 15 minutes.
Laisser refroidir un peu avant de démouler.