 **Moelleux aux trois chocolats**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 75 g de chocolat noir
- 75 g de chocolat au lait
-12  carrés de chocolat blanc
- 80 g de beurre (40g + 40g)
- 2 œufs (1 + 1)
- 100 g de sucre en poudre (50g + 50g)
- 150 g de farine (75g + 75g)
- 2 càc de levure chimique (1 + 1)**

**1 plaque de 6 empreintes à muffins beurrées et farinées
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Mettre dans un bol 40 g de beurre et le chocolat noir et laisser fondre doucement au micro-ondes.
Mettre dans un bol 40 g de beurre et le chocolat au lait et laisser fondre doucement au micro-ondes.
Fouetter 1 œuf avec 50 g de sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter 75 g de farine et 1 cuillerée à café de levure et mélanger.
Ajouter enfin le chocolat noir fondu et bien mélanger.
Recommencer cette opération en ajoutant cette fois le chocolat au lait.
Répartir la préparation au chocolat noir dans les empreintes.
Déposer au milieu 2 carrés de chocolats ♦
Recouvrir avec la préparation au chocolat au lait.
Enfourner pour 18 minutes.
Laisser refroidir quelques minutes.
Démouler délicatement sur une grille.
Déguster tiède.