



Desserts

Moelleux au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

50 grammes farine fermentante (+extra)

110 grammes de beurre (+extra)

100 grammes de chocolat noir

100 grammes de sucre

2 œufs

2 jaunes d'œuf

pincer sel

Méthode de préparation

Faites fondre le chocolat avec le beurre à feu doux.

Battez 2 œufs et 2 jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Tamisez la farine par-dessus et mélangez bien.

Mélangez-y le chocolat fondu et ajoutez le sel. Versez la pâte dans une poche à douille et faites refroidir au moins 2 heures au frigo.

Préchauffez le four à 210°C. Beurrez quelques anneaux de cuisson et saupoudrez-les de farine. Mettez les anneaux sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et remplissez chaque anneau de pâte jusqu'au 2/3. Mettez la plaque de cuisson 8 minutes au four.

Placez-les ensuite sur les assiettes et enlevez les anneaux métalliques. Servez immédiatement.

Astuce:

Succulent avec une boule de glace vanille et des framboises.

