



Desserts

Moelleux au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de beurre
250 grammes de chocolat amer (en morceaux)
125 grammes de sucre
50 grammes de farine
4 jaunes d'œuf
4 œufs

Méthode de préparation

Battez les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre (pendant environ 10 minutes) jusqu'à obtenir un mélange clair et mousseux. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Incorporez une première moitié au mélange à base d'œufs, puis ajoutez le reste du chocolat. Incorporez ensuite la farine blutée à l'aide d'une spatule.

Répartissez la préparation dans 4 ramequins graissés que vous laisserez refroidir pendant une nuit au réfrigérateur. Mettez ensuite les moelleux au four préchauffé à 180 ° pendant 10-12 minutes, de manière à ce que le gâteau reste fondant à l'intérieur.

Accompagnez de glace à la vanille et de framboises. Décorez éventuellement de sucre impalpable, de quelques feuilles de menthe, d'un bâton de cannelle ou d'anis étoilé.

Ustensiles de cuisine

Four

