

Moelleux au chocolat, cœur coulant

Écrit par Hélène

Jeudi, 10 Octobre 2013 10:37 - Mis à jour Jeudi, 10 Octobre 2013 10:53

Je fais souvent des moelleux au chocolat et jusqu'à présent, je n'avais jamais osé changer de recette. Mais celle-ci va venir la détrôner ! Elle est vraiment délicieuse et le cœur coulant à souhait !



10 mn de préparation - 2 mn à 600 watts - 7 à 8 min dans le four Th 6 ou 180 °C

Ingrédients :

- 125 g de chocolat noir dessert
- 125 g de beurre
- 160 ml de farine
- 80 ml de sucre
- 3 œufs
- 2 Jaunes d'œufs

Préparation :

1. Préchauffez le four en chaleur tournante, Th 6 ou 180 °C.
2. Mettez le chocolat en morceaux avec le beurre coupé en dés dans le Pichet MicroCook 1 l et faites fondre 2 mn à 600 watts. Laissez reposer 2 mn et mélangez.
3. Dans le Bol batteur 1.5 l, mélangez avec le Fouet souple la farine et le sucre. Ajoutez les œufs et les jaunes en fouettant bien, puis versez le chocolat fondu en mélangeant.
4. Versez la préparation au 2/3 dans les alvéoles du Moule à moelleux posé sur la grille froide du four et faites cuire 7 à 8 mn dans le four. Sortez du four et laissez reposer 2 mn avant de démouler délicatement.

Servez immédiatement avec un coulis de framboises ou une crème anglaise.

Moelleux au chocolat, cœur coulant

Écrit par Hélène

Jeudi, 10 Octobre 2013 10:37 - Mis à jour Jeudi, 10 Octobre 2013 10:53

Astuce : Vous pouvez relever votre préparation avec une demie fève de tonka râpée ou du piment d'Espelette.

Tirée du livre Le livre "Chocolat & Gourmandises" Collection Savoir-Faire™ Tupperware : 10 €

