



Gâteaux et desserts au chocolat

Mon moelleux au chocolat



27 min 15 min 12 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

610

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le moelleux au chocolat

210 g **Chocolat noir**
180 g **Beurre**
150 g **Sucre glace**
80 g **Farine**
5 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 1

Préparation du moelleux au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre le beurre et le chocolat dans un saladier puis faire fondre le tout au micro-ondes pendant 2 minutes environ.
- 3 Sortir le saladier du micro-ondes, mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Dans un autre saladier, casser les oeufs, puis les verser dans le saladier de chocolat tout en fouettant.
- 5 Quand le mélange épaissit, verser la farine et le sucre glace, fouetter.
- 6 Bien mélanger pour que la préparation soit bien lisse.
- 7 Racler les bords à l'aide d'une maryse.
- 8 Préparer deux rectangles de papier sulfurisé par personne. Les poser sur le plan de travail, les beurrer à l'aide d'un pinceau.
- 9 Disposer un rectangle à l'intérieur de chaque emporte-pièce, poser les emporte-pièces sur les autres rectangles de papier sulfurisé. Déposer le tout sur une plaque de four.
- 10 Verser un peu d'appareil au chocolat dans les emporte-

pièces à l'aide d'un pochon.

- 11** Enfourner les moelleux pendant 12 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1** Sortir les moelleux du four, les décoller de la plaque à l'aide d'une spatule plate.
- 2** Déposer les moelleux dans une assiette de service, ôter les emporte-pièces à l'aide d'un torchon.
- 3** Ôter ensuite le papier sulfurisé autour des moelleux. Couper un bout des moelleux à l'aide d'un couteau pour faire sortir le fondant et servir aussitôt.