



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Moelleux au cœur coulant .



Ingrédients :

- 1 gros œuf
- 15 g de farine
- 2 carrés de chocolat blancs
- 25 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 50 g de chocolat noir pâtissier
- Beurre pour les ramequins

- Dans un saladier mélanger l'œuf entier et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse
- Ajouter la farine et mélanger à nouveau. Préchauffer le four à 200° C th. 6-7
- Dans une casserole faire fondre à feu doux le beurre et le chocolat cassé en morceaux
- Hors du feu verser le contenu du saladier dans la casserole, mélanger
- Répartir la pâte dans les ramequins beurrés, à mi-parcours insérer un carré de chocolat blanc
- Mettre au four 10-12 minutes environ puis démouler délicatement à la sortie du four
- Décorer de chocolat noir en copeaux

Astuces :

- Accompagner de coulis de fruits rouges, de lamelles de poires ou de crème anglaise.
- Au démoulage le moelleux a tendance à s'affaisser, le mettre au frigo pour durcir l'extérieur

Rappel de la recette de crème anglaise :

Ingrédients pour 6 personnes : 100 g de sucre, 40 cl de lait, 1 gousse de vanille, 6 jaunes d'œufs

- Faire chauffer le lait avec la vanille fendue et grattée
- Faire blanchir les jaunes d'œuf en les mélangeant avec le sucre
- Verser les $\frac{3}{4}$ du lait bouillant sur les jaunes d'œuf. Retirer la gousse de vanille
- Remettre le tout dans la casserole et faire cuire à feu moyen
- Mélanger l'appareil jusqu'à l'obtention d'un léger durcissement
- Laisser refroidir la préparation à température ambiante. Réserver au réfrigérateur

