

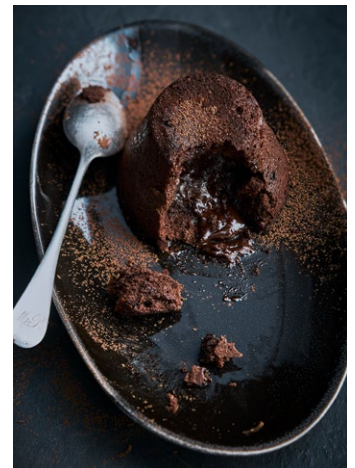
Moelleux au chocolat

🕒 20 min + 3 h au frais + 15 min au four

Pour 6 moules à moelleux, graissés, ou 6 ramequins en porcelaine d'env. 1½ dl, graissés et farinés

100 g de chocolat noir 80 g de beurre	Hacher finement le chocolat, couper le beurre en morceaux, mettre les deux dans un bol à parois minces, placer celui-ci au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser.
3 œufs frais 120 g de sucre 1 pincée de sel	Mélanger œufs, sucre et sel avec les fouets du batteur-mixeur, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le chocolat.
50 g de farine 2 c. s. de cacao en poudre ¼ de c. c. de poudre à lever	Mélanger farine, cacao et poudre à lever, incorporer à l'appareil. Verser la pâte dans les moules préparés, mettre env. 3 h au frais.
cacao en poudre pour le décor	Préchauffer le four à 210° C. Poser les moules sur une plaque. Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four. Les moelleux doivent être légèrement coulants à l'intérieur. Retirer, démouler en retournant délicatement sur des assiettes, poudrer de cacao, servir aussitôt.

Pièce: 359 kcal, lip 21g, glu 36g, pro 6g



↑
*Le chocolat,
un peu,
beaucoup, à
la folie!*