

Moelleux surprise choco-pomme

🕒 20 min + 3 h au congélateur et au frais + 19 min au four

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

100 g de compote de pommes 1 sachet de sucre vanillé 1 c. c. de cannelle	Mélanger compote de pommes, sucre vanillé et cannelle, répartir dans 6 compartiments d'un bac à glaçons, mettre env. 3 h au congélateur.
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 1 c. s. de gin ou d'eau	Mélanger œufs, sucre et sel avec les fouets du batteur-mixeur, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le gin et 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. Verser la pâte dans les moules préparés, mettre env. 3 h au frais.
	Préchauffer le four à 210° C. Retirer les moules du réfrigérateur, imprimer une petite cavité dans la pâte avec une cuillère à café. Déposer un cube de compote congelé dans chaque cavité, recouvrir d'un peu de pâte. Poser les moules sur une plaque.
cacao en poudre pour le décor	Cuisson: env. 19 min dans la moitié inférieure du four. Le cœur fourré des moelleux doit être coulant. Retirer, démouler en retournant délicatement sur des assiettes, poudrer de cacao, servir aussitôt.

Pièce: 386 kcal, lip 21g, glu 40g, pro 6g

