

Moelleux au chocolat

La froidure est de retour alors il est temps de réchauffer le cœur et le corps avec quelques douceurs.

Aujourd'hui je vous propose un petit moelleux au chocolat qui ravira vos papilles.

Pour 5 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson: 15 min

Attente :1 h

100 g de chocolat noir à 70 %

3 oeufs

100 g de sucre

90 g de beurre + 10 g (pour les tasses)

35g de farine + 1 cas (pour les tasses)

1 cas de lait

Faire fondre le chocolat au bain-marie et y ajouter 90 g de beurre. Mélangez jusqu'à obtention d'un appareil à texture fluide et lisse.

Sans faire blanchir, fouettez les oeufs avec le sucre.

Versez le chocolat encore tiède sur le mélange œufs et sucre, puis ajoutez-y la farine puis le lait.

Beurrez et farinez les cinq tasses moyennes (environ 15 cl).

Verser l'appareil dans les tasses. Ne pas les remplir à ras-bord, laisser un minimum de 6 mm libre car la préparation va gonfler pendant la cuisson.

Placez 1 h minimum au congélateur.

Préchauffez le four sur thermostat 7/8 (220 °C).

Enfournez les tasses congelées et faites cuire 18 min.

Servir immédiatement.

On peut conserver les préparations plusieurs jours au congélateur sans aucun souci.

Tekiro

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le lundi 1 novembre 2010

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12232-moelleux-au-chocolat.html>