

Moelleux au Chocolat

dans la cuisine de Tell ...



Pour 4 Moelleux

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : Très facile



Les Courses

45 g de beurre ramolli ♥ 250 g de chocolat noir haché ♥ 115 g de sucre semoule

1/2 cc d'extrait de vanille ♥ 4 œufs ♥ 45 g de farine tamisée ♥ 1 pincée

de sel



Le matériel

1 robot

4 moules individuels en papier ou silicone
ou 4 cercles de cuisson & papier sulfurisé



La Préparation

Préchauffez le four à 200°.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Mixez le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez les œufs un par un en battant bien, puis ajoutez l'extrait de vanille.

Incorporez peu à peu la farine et le sel, puis ajoutez le chocolat et mélangez.

Répartissez la pâte dans les moules sans les remplir complètement. Si vous utilisez des moules en silicone, pensez à mettre un rond de papier sulfurisé dans le fond avant de verser la préparation. Pour les cercles de cuisson, vous devez les remplir entièrement de papier sulfurisé.

Disposez les moules sur une plaque et faites cuire 15 à 20 minutes. Les bords doivent être fermes et le cœur coulant.



Recette réussie à tous les coups ... Pour varier les plaisirs, j'utilise du chocolat noir pâtisseries à la noisette.