



### Moelleux aux noix de pécan caramélisées

#### Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 5 œufs
- 1 c à soupe de farine
- 50 g de sucre glace
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de noix de pécan
- 10 morceaux de sucre
- 1 c à soupe d'eau

**Préchauffer le four T6 (180°)**

**Faire un caramel avec les morceaux de sucre et l'eau. Hacher grossièrement les noix de pécan et les jeter dans le caramel en remuant bien pour les enrober. Faire refroidir les noix de pécan caramélisée au réfrigérateur jusqu'à ce que le caramel durcisse un peu. Fondre le chocolat avec le beurre au bain marie. Délayer . Hors du feu incorporer les œufs un à un, la farine tamisée et en dernier le sucre glace. Ajouter les noix de pécan caramélisées. Verser le mélange dans un moule beurré ou en silicone, enfourner pour environ 25 à 30 minutes.**

**Déguster tiède.**

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>