



## Biscuit moelleux au chocolat version junior



**Le biscuit** : 65g de chocolat, 2oeufs + 1 blanc, 1/2cc de fécule. 1 moule antiadhésif beurré et fariné de 20 x 20 ou mieux un carré à pâtisserie de 20 x 20 posé sur un silpat.

Préchauffer le four à 150°

Fondre le chocolat au bain marie, y ajouter hors du feu 1 œuf entier et un jaune. Montez en neige avec une pincée de sel et une goutte de citron les 2 blancs au bec d'oiseau, les incorporer à l'appareil précédent et cuire 9mn.

Si vous avez utilisé un moule, démoulez immédiatement sur un silpat. Découpez des formes à l'emporte pièce, en compter 2 par biscuit.

**Le caramel** : faire un caramel à sec avec 40g de sucre, l'éteindre avec 10g de beurre demi sel, ajouter 8cl de crème fleurette chaude, bien remuer et laisser cuire quelques instants. Débarrasser et refroidir. Le caramel va épaissir.

**Finition** : tartiner un biscuit de caramel, poser l'autre biscuit dessus, décorer à l'envie.