

## Moelleux choco de Roro

La Fournaise aux fourneaux  
fournaiseaufour.canalblog.com

*Recette n° 3 de Roro26, L'Artiste*

**Une recette express mais extrêmement fondante de ma nièce Roro. Personne au régime s'abstenir !**

« Avec une copine, nous avons envie de faire un gâteau au chocolat et nous avons choisi cette recette... Nous avons bien fait car c'est délicieux !! ».

### **Ingrédients** (24 mini-moelleux) :

- \* 200g de chocolat noir
- \* 170g de sucre cassonade
- \* 200g de beurre
- \* 4 œufs
- \* 1 cuillère à soupe de sucre vanillé (ou vanille en poudre)
- \* 1 bouchon de rhum blanc (ou ambré)

### **Préparation** :

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Dans une casserole, mettre le beurre en dés et casser le chocolat en morceau dedans.

Faire fondre à feu doux.

Mettre les œufs dans le saladier. Fouetter en omelette.

Ajouter ensuite le sucre, la vanille et le rhum. Bien mélanger au fouet.

Lorsque le chocolat a bien fondu, le mélanger à la spatule en bois.

Verser alors doucement ce chocolat dans le mélange précédent. Bien mélanger au fouet.

Verser la préparation dans le moule en silicone. Attention remplir au 3/4 chaque moule.

Enfourner pour 15 minutes.

Vérifier la cuisson en plantant un couteau dedans : si la pointe ressort "légèrement chocolatée", c'est cuit. C'est très fondant mais pas coulant !

Laisser refroidir avant de démouler.

### **Astuces** :

Pourquoi ne pas essayer avec du chocolat au lait ou du blanc ?

Les moelleux sont délicieux également le lendemain.

On peut accompagner ce gâteau avec une chantilly maison ou de la crème anglaise.

Si on utilise des gros moules, faire cuire 20 minutes.

Ces moelleux sont meilleurs tièdes, alors ne pas hésiter à les faire réchauffer quelques instants au four (ou micro-onde) avant de déguster !

Pour éviter les dégoulinures, j'utilise un doseur de pâte (batter dispenser) : c'est pratique et très facile pour doser !

