

Moelleux au chocolat

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

100 grammes de chocolat noir
110 grammes de beurre
50 grammes de farine pour pâtisserie
100 grammes de sucre
2 jaunes d’œuf
2 œufs (entiers)
1 pincée de sel

Méthode de préparation

1. **Cassez le chocolat en morceaux et déposez ceux-ci dans une casserole avec le beurre. Faites fondre le tout à feu doux.**

2. **Mélangez les œufs entiers avec les jaunes d’œuf et le sucre jusqu’à obtention d’un mélange homogène.**

3. **Ajoutez la farine en la tamisant et mélangez jusqu’à obtenir une pâte lisse. Ajoutez le chocolat fondu et terminez par la pincée de sel.**

4. **Versez cette préparation dans une poche à douille (fermez le côté inférieur à l’aide d’une pince ou d’une pince à linge). Laissez figer l’appareil pendant quelques heures au réfrigérateur.**

5. **Faites chauffer le four à 200 °C. Beurrez 4 ramequins allant au four ou 4 emporte-pièces, et enfarinez-les. Retirez l’excédent de farine et posez les ramequins ou emporte-pièces sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (surtout si vous utilisez des emporte-pièces). Remplissez les ramequins ou emporte-pièces à la poche à douille. Ils ne doivent être remplis qu’à 2/3 de leur capacité. Enfournez 8 minutes. Servez immédiatement.**