

MOELLEUX AU CHOCOLAT

(Recette de Nicolas MULTON – Chef pâtissier à la Villa Laliq)

Ingrédients pour 6 personnes :

130 g chocolat noir 70%
150 g beurre
250 g d'œufs soit 4 œufs
140 g sucre
65 g farine T55

Faire fondre le beurre et le chocolat noir au bain marie, ou au micro-ondes, dans deux récipients différents.

Dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet les œufs avec le sucre puis ajouter la farine en pluie, puis le beurre et le chocolat fondus et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit complètement homogène.

Remplir des moules antiadhésifs ou en silicone de la pâte obtenue jusqu'au 3/4 du récipient. Réserver au réfrigérateur jusqu'à la cuisson.

Cuire les moelleux dans un four ventilé à 200° pendant environ 8 à 10 minutes. Le dessus doit être cuit et très légèrement bombé.

Sortir du four et laisser reposer 1 minute avant de démouler les moelleux.

Décorer selon votre goût si vous le souhaitez.