

# MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR FONDANT

Recette pour des ramequins alu jetable diam 87 soit 120/125 ml

## 6 PORTIONS

2 œufs + 2 blancs  
80 gr de sucre  
130 gr de chocolat noir  
130 gr de beurre  
60 gr de farine



## 24 PORTIONS

8 œufs + 8 blancs  
320 gr de sucre  
520 gr de chocolat noir  
520 gr de beurre  
240 gr de farine

## Progression :

- ✓ Fouettez les œufs entiers avec le sucre dans un saladier (bien faire mousser).
- ✓ Dans le même temps faire fondre le chocolat avec le beurre.  
(Le chocolat posé sur l'intérieur du poignet ne doit être juste tiède)
- ✓ Versez le chocolat lentement sur la préparation, mélangez délicatement à la spatule
- ✓ Ajoutez délicatement la farine en plusieurs fois
- ✓ Préchauffez le four à 210 degrés (th 7) et beurrer les ramequins
- ✓ Montez les blancs et incorporez-les délicatement au mélange.
- ✓ Verser la pâte dans les moules (au  $\frac{3}{4}$  MAX) et mettez-les au frais 30 mn (étape importante, les mettre au four bien froid ralentit la diffusion de chaleur à cœur et vous évite les loupés)
- ✓ Enfournez 8 mn **MAXI** .