

Petits moelleux au chocolat et Hockey Pokey

Pour 8 personnes



Pour le Hokey Pokey

Pour 125 g de Hokey Pokey

100 g de sucre en poudre

4 c. à s. de golden syrup

1,5 c. à c. de bicarbonate de soude

Pour les moelleux au chocolat

100 g de chocolat noir à 70% de cacao coupé en carrés

100 g de beurre ramolli

4 œufs

200 g de sucre

50 g de farine

1/4 c. à c. de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

Pour le glaçage

150 g de chocolat noir à 70% de cacao

45 g de beurre

Préparez le Hokey Pokey: Mélangez, hors du feu, le sucre et le golden syrup.

Mettez la casserole sur le feu et laissez fondre le sucre. Remuez la casserole pendant environ 3 mn, jusqu'à ce que la préparation fasse des bulles et prenne une couleur ambrée.

Hors du feu, incorporez le bicarbonate en fouettant: cela va faire des bulles et mousser en prenant une couleur blonde.

Versez immédiatement sur une feuille de papier sulfurisé ou une feuille de silicone. Laissez durcir, puis brisez-le en éclats avec un rouleau à pâtisserie par exemple.

Préparez les moelleux au chocolat

Préchauffez le four à 180°.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Lissez la préparation et laissez refroidir.

Dans le bol d'un robot, cassez les œufs, ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporez délicatement la farine, le bicarbonate et le sel. Incorporez ensuite le chocolat fondu, puis répartissez la préparation dans 8 ramequins. Enfourez pour 25 mn.

Pendant ce temps, préparez le glaçage; faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, puis lissez le mélange au fouet. Nappez-en le dessus des gâteaux

Décorez avec des miettes de Hokey Pokey.