

Petits moelleux au chocolat coeur à la pistache



Pour 20 moelleux :

- 140g de beurre
- 140g de chocolat noir
- 120g de sucre semoule
- 4 oeufs
- 100g de farine
- QS de pâte de pistache

Préparation :

Fondre le beurre avec le chocolat au bain marie.

Ajouter le sucre, la farine et les oeufs un par un en mélangeant bien à chaque fois.

Dans des empreintes à mini-muffins, verser une cuillère à soupe de préparation, puis déposer une petite boule de pâte de pistache. Couvrir d'une seconde cuillère de préparation.

Enfourner pour 20 mn à 180°. A la sortie du four, laisser reposer dans les moules 5 mn, puis laisser refroidir les moelleux sur une grille.