

MOELLEUX CHOCOLAT AU CŒUR COULANT

Pour une plaque de 6 fondants dans des moules à muffins en silicone ou autres petits moules.

Ingrédients

- 2 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 6 carreaux de chocolat noir

Mixer 100 gr de chocolat **8 sec / Vit 9**.

Raclar les parois et ajouter le beurre en morceaux et régler **3 mn / 50° / Vit 2**

Ajouter les œufs, le sucre et la farine. Mixer **15 sec / Vit 3**

Verser dans une plaque en silicone de moule à muffins ou dans des ramequins.

Ajouter dans chaque moelleux, un carré de chocolat et bien l'enfoncer pour qu'il ne dépasse pas.

Faire cuire 8 à 10 minutes à four chaud 200°, tout dépendras de votre four il vous faudra sans doute réaliser plusieurs essais.

Servir tiède ou froid, attention il vaut mieux préparer le moelleux à la dernière minutes, sans quoi s'il vous en reste ils seront fondant mais plus coulant.

Attention une astuce géniale qui vous permettra d'avoir toujours des moelleux sous la main:

Préparer la pâte la mettre dans les moules, ajoutez les carrés de chocolat et hop direction le congélateur. A sortir et glisser au four .Ajouter quelques minutes supplémentaires soit ici 10 à 11 minutes.

Sans thermomix

Ingrédients identiques

Battez les œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux, ajoutez peu à peu la farine tamisée en mélangeant bien.

Faites fondre le beurre avec le chocolat au bain-marie ou aux micro-ondes.

Versez ensuite le chocolat dans le saladier avec les autres ingrédients bien mélanger. Répartir dans les moules (ramequins ou autres) (*j'ai mis la pâte dans des moules en silicone donc la cuisson est un peu plus rapide*). Placez un carré de chocolat de votre choix sur chaque moule et enfoncez un peu dans la pâte.

Mettez au four 09/10 min à 200°C, suivant le four il faudra adapter la cuisson, je n'ai mis que 8 minutes (à chaleur tournante) pour moi pour avoir un cœur coulant.

Servez tiède ou froid avec éventuellement une crème anglaise, pour un dessert gourmand.