

Moelleux au cœur coulant

PRÉPARATION 10 MIN | CUISSON 10 MIN | COÛT ★ | DIFFICULTÉ ★ |

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE 4 RAMEQUINS

→ UN DESSERT TRÈS EN VOGUE QUI EN MOINS DE 20 MIN APPORTERA UNE NOTE DE DOUCEUR À VOS DÎNERS. PENSEZ À ACCOMPAGNER VOS MOELLEUX D'UN COULIS DE FRUITS ROUGES, DE QUELQUES LAMELLES DE POIRES POSÉES SUR LE BORD DE L'ASSIETTE OU D'UN FILET DE CRÈME ANGLAISE.

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Dans un saladier, mélangez à l'aide d'une fourchette les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez la farine d'une traite. Mélangez à nouveau.

2 Dans une casserole, faites fondre à feu doux le beurre avec le chocolat en morceaux. Hors du feu, versez le contenu du saladier dans la casserole. Puis répartissez la pâte dans 4 ramequins beurrés.

3 Faites cuire au four 10 min environ. Démoulez délicatement à la sortie du four.

Les ingrédients pour 4 personnes

2 œufs

50 g de sucre en poudre

30 g de farine

100 g de beurre

100 g de chocolat noir

1 noisette de beurre pour les ramequins

Astuce_ La cuisson est terminée quand les bords sont bien cuits et que le cœur reste coulant.

Pour varier_ Moelleux aux deux choco. Il suffit d'ajouter en fin de préparation un carré de chocolat blanc au centre de chaque ramequin avant de mettre au four.

la botte secrète d'aude et leslie

Pour donner du croquant à vos moelleux, ajoutez des noisettes concassées dans la pâte. Et pour une déco au top, saupoudrez-les de copeaux de chocolat réalisés avec un couteau économe.

le tuyau de laurence

Pour surprendre vos convives, placez une cerise à l'eau-de-vie dans chaque ramequin avant de mettre au four.