




www.latelierdarnaud.fr
atelierdarnaud@free.fr
Tel : 09.70.90.60.94

 L'atelier d'Arnaud
cours cuisine

Moelleux au chocolat

Recette pour 6 moelleux

Ingrédients :

Blanc d'œufs	: 2 pièces
Jaunes d'œufs	: 2 pièces
Sucre semoule	: 100 g
Chocolat noir 64%	: 85 g
Beurre doux	: 65 g
Farine de blé	: 50 g

Procédé :

Monter les blancs d'œufs en neige avec 50 g de sucre, au batteur avec le fouet.

Faire fondre le chocolat au bain marie, ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger à l'aide d'un fouet.

Ajouter hors du bain-marie, le reste du sucre (50 g), mélanger puis les jaunes en mélangeant énergiquement et ajouter la farine tamisée en mélangeant à l'aide d'une spatule. Ajouter la meringue, en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse.

Remplir des moules FLEXIPAN de 6,5 cm de diamètre et 4 cm de hauteur ou un moule de 6 personnes.

Cuisson :

18 min à 180°C four ventilé.

Démoulé une fois refroidit.

