

Dessert de rêve pour tous les amateurs de chocolat: moelleux au chocolat joliment décoré

Notre petit gâteau au cœur fluide est une création chocolatée de rêve qui ravira votre palais. Avec une décoration moderne, en chocolat, bien sûr!

Comme beaucoup de tentations sucrées, ces petits gâteaux au cœur fluide sont une spécialité de la pâtisserie française. Mais oubliez votre régime, car les Français n'économisent ni sur le chocolat ni sur le beurre dans leurs délicieuses créations culinaires.

La glace vanille constitue un contraste parfait à ce régal chaud ou – même si ça semble farfelu – la glace au thé vert, souvent servi dans les restaurants asiatique, est également excellent avec ce dessert au chocolat.

Comme je raffolais des moelleux au chocolat de ma copine Nicole, elle m'en a donné la recette. Mais, elle m'a mise en garde: il faut suivre strictement la recette et tester auparavant les moules et le temps de cuisson optimal du four, car ils peuvent influencer le résultat final.

- 4 œufs (dont deux entiers et deux jaunes d'œufs)
- 80 g de sucre
- 80 g de farine
- 90 g de chocolat noir
- 100 g de beurre, coupé en morceaux

De plus, de la glace vanille

1. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Ajoutez le beurre et faites-le fondre également.
2. Faites mousser les deux œufs et les deux jaunes d'œufs avec le sucre dans une jatte.
3. Lorsque la masse au chocolat et beurre est un peu refroidie, incorporez-la à la masse des œufs. Puis, ajoutez délicatement la farine en la faisant passer dans une passoire et mélangez bien le tout.
4. Graissez les moules (les métalliques sont les meilleurs) et remplissez-les aux deux tiers avec la pâte. Laissez-les reposer au moins 12 heures au congélateur.
5. Un quart d'heure avant de servir, préchauffez le four sur 180 °C, puis enfournez les moules et cuisez-les pendant 13 minutes.
6. Retirez les fondants des moules (un truc est montré dans la vidéo), puis servez-les avec la glace vanille.

Temps de préparation: env. 15 minutes plus 12 heures au congélateur