

dessert, chocolat

- Pour 6 moelleux**
- Préchauffez le four à 180°
 - Dans une casserole à bain-marie, faites fondre le chocolat et le beurre en morceaux en remuant régulièrement
 - 140g de chocolat à patisser
 - Dans un saladier, battez les œufs entiers avec les 2 jaunes, ajoutez la farine tamisée et fouettez énergiquement puis incorporez le sucre.
 - 60g de praliné
 - 50g de farine
 - Versez le mélange chocolat-beurre dans le saladier et mélangez le tout.
 - 2 œufs entiers + 2 jaunes
 - Répartissez la préparation dans 6 moules beurrés.
 - 100g de beurre demi-sel aux cristaux de sel
 - Enfournez et faites cuire 8 minutes pour un moelleux ultra-coulant, 10 pour un moelleux au cœur fondant.
 - 50g de sucre cristal



Préparation: 10 minutes

Cuisson: 8 à 10 minutes

From:

<https://wiki.geekitude.fr/> - Geekitude

Permanent link:

https://wiki.geekitude.fr/cuisine/desserts/moelleux_ultra-coulants_au_chocolat_noir_et_beurre_sale

Last update: 2024/05/08 22:31

