

Moelleux ultra-coulant, chocolat noir et beurre salé



Ingrédients pour 6 moelleux :

100 g de chocolat noir
2 œufs entiers + 2 jaunes
50 g de farine
100 g de sucre glace
100 g de beurre demi-sel aux cristaux de sel
Beurre pour les moules

- Préchauffer le four à 210°C, chaleur tournante ou suivant votre four.
- Dans une casserole au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre en morceaux en remuant régulièrement.
- Dans un saladier, battre les œufs entiers avec les jaunes. Ajouter la farine tamisée et fouetter énergiquement. Incorporer le sucre glace.
- Verser le mélange chocolat-beurre fondu dans le saladier et mélanger le tout.
- Répartir la préparation dans 6 moules beurrés (ou selon votre quantité choisie)
- Enfourner et faire cuire 8 minutes pour un moelleux ultra-coulant ou 10 minutes pour un moelleux au cœur fondant, Adapter le temps de cuisson au four utilisé.
- Démouler les moelleux dès la sortie du four.
- À déguster avec une boule de glace de votre choix !

Bon appétit !!