

Recette pour 12 personnes

Ingrédients :

- 300 g de chocolat patissier
- 370 g de beurre
- 70 g de sucre
- 10 g de farine
- 7 œufs

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre 350 g de beurre (beurre restant pour les moules avec le chocolat au bain marie, ou à défaut dans une casserole sur feu doux).
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux puis incorporer la farine.
4. Ajouter ensuite le mélange chocolat - beurre.
5. Monter les blancs en neige et les incorporer en plusieurs fois à la préparation, en mélangeant délicatement avec une spatule pour ne pas les casser.
6. Verser la pâte au trois quart des moules préalablement beurré, pour ma part moule jetable en aluminium de 8 cm de diamètre et 4 cm de hauteur.
7. Enfourner 8 minutes au four de préférence ventilé.
8. Sortir les moelleux du four et les laisser reposer 5 minutes.
9. Démouler les moelleux sur une assiette.
10. Accompagnement selon vos goûts d'un coulis, d'une crème Anglaise, d'un sorbet ou d'une glace etc.

Bonne dégustation !