Gâteaux et desserts au chocolat

Mi-cuit au chocolat blanc

40 min	30 min	10 min	0	336
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Mi-cuits

130 g **Chocolat blanc**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
80 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**
1 c. à soupe **Farine**

Farce

66 g **Chocolat blanc**

Étape 1

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6) (chaleur tournante).
2. Couper la tablette de chocolat pour la farce en carrés, les réserver.
3. Dans un cul de poule, mettre le beurre en morceaux et les carrés de chocolat blanc qui sont à utiliser pour la pâte des mi-cuits.
4. Fondre le chocolat blanc et le beurre au bain-marie en remuant jusqu'à obtenir une crème lisse.
5. La cuisson au bain-marie permet au chocolat de fondre doucement. Le chocolat est un ingrédient fragile et il est très facile de le faire brûler. Une fois brûlé, il est inutilisable.
6. Retirer du bain-marie et réserver.
7. Dans un autre cul de poule, blanchir les oeufs avec le sucre.
8. Peu à peu, incorporer la farine au mélange d'oeufs et sucre et remuer afin d'obtenir une pâte homogène.
9. En deux temps, ajouter le mélange d'oeufs, sucre et farine au beurre et chocolat fondus et remuer pour que tous les ingrédients s'incorporent.

Verser la moitié de la préparation dans une moule à

10 Verser la moitié de la préparation dans une moule à muffin (ou dans des ramequins, dans ce cas, ne pas oublier de les beurrer).

11 Farcir la préparation en disposant 2 carrés de chocolat blanc au milieu de chaque gâteau.

12 Recouvrir avec le reste de la préparation.

13 Enfourner et faire cuire 10 minutes.

14 Attendre quelques minutes avant de démouler les mi-cuits et les déguster tièdes.