

Gâteaux et desserts au chocolat

Moelleux au chocolat aux agrumes et aux fruits de la passion



1h10 40 min 15 min 15 min 663

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Chemisage des moules

- 1 Faire fondre le beurre puis badigeonner les moules à l'aide d'un pinceau.
- 2 Saupoudrer un peu de farine à l'intérieur des moules, les tourner pour que la farine adhère aux parois puis tapoter le fond pour ôter l'excédent de farine.
- 3 Réserver les moules au réfrigérateur jusqu'au moment de cuire les moelleux.

Étape 2

Préparation des moelleux

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Casser le chocolat en morceaux dans un saladier. Faire fondre au bain-marie en posant le saladier sur une casserole remplie avec un tiers d'eau.
- 3 Ajouter au chocolat le beurre coupé en morceaux puis faire chauffer sur feu doux en mélangeant à l'aide d'une maryse.
- 4 Verser les œufs dans un autre saladier. Les battre à

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le chemisage

1 **Beurre**
1 **Farine**

Ingrédients pour le moelleux

250 g **Chocolat noir**
225 g **Beurre**
225 g **Sucre semoule**
100 g **Farine**
7 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le coulis aux agrumes et fruits de la passion

150 ml **Coulis de fruits**
50 g **Jus d'orange**
30 g **Jus de citron**

Ingrédients pour le

l'aide d'un batteur tout en versant le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- 5 Ajouter ensuite le mélange chocolat fondu/beurre et mélanger à l'aide d'une maryse.
- 6 Tamiser la farine et l'incorporer au chocolat. Mélanger à l'aide d'une maryse.
- 7 Sortir les moules du réfrigérateur et verser la préparation au chocolat à l'aide d'une louche.
- 8 Poser les moules sur une plaque de four puis enfourner pendant 15 minutes.

dressage

1 **Orange(s)**
2 **Citron(s)**
50 g **Tablette de chocolat**
4 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille
1 **Cacao en poudre**

Étape 3

Dressage

- 1 Faire fondre au bain marie le chocolat en tablette préalablement coupé en morceaux.
- 2 Quand le chocolat est fondu, le verser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et étaler avec une spatule plate pour uniformiser le chocolat. Laisser sécher.
- 3 Quand le chocolat est presque sec, le découper en triangles, le décoller délicatement et réserver.
- 4 Peler à vif les citrons et l'orange puis récupérer les segments à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Sortir les moelleux du four. Les laisser tiédir puis les démouler délicatement.
- 6 Saupoudrer une ligne de cacao sur les assiettes.
- 7 Couper le dessus des moelleux à l'aide d'un couteau-scie puis dresser les moelleux et les chapeaux sur les assiettes.
- 8 Creuser un petit puits dans chaque moelleux à l'aide d'une cuillère à café et déposer le fondant sur les assiettes en formant des petits ronds harmonieux.
- 9 Disposer des segments d'orange et de citron sur les chapeaux de moelleux.
- 10 Mélanger le coulis passion avec le jus d'orange et le jus de citron dans un verre mesure.
- 11 Émulsionner le coulis passion agrume à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 12 Déposer l'écume du coulis dans les puits des moelleux et sur les fruits.
- 13 Décorer les segments de fruits avec un triangle en chocolat.
- 14 Piquer une gousse de vanille sur le morceau de moelleux avec les segments et servir.