Gâteaux et desserts au chocolat

Moelleux au chocolat et au caramel

3h30	10 min	20 min	3h	761
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'appareil

150 g **Chocolat noir**
90 g **Beurre**
80 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
2 c. à soupe **Farine**

Ingrédients pour le caramel

160 g **Sucre semoule**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
80 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du caramel

1. Faire fondre le sucre dans une casserole à feu doux, sans remuer, jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur ambrée.
2. Chauffer la crème au micro-ondes. La verser dans la casserole lorsque le caramel est bien doré.
3. Mélanger avec une cuillère en bois et ajouter le beurre froid coupé en dés. Si de petits morceaux de sucre se forment à la surface, continuer à mélanger sur le feu jusqu'à ce qu'ils disparaissent.
4. Bien mélanger, verser dans un récipient et laisser refroidir à température ambiante.
5. Une fois refroidi, disposer le caramel au frais pendant au moins 3h pour qu'il épaississe.

Étape 2

Préparation de l'appareil au chocolat

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
2. Prélever suffisamment de beurre et en badigeonner l'intérieur des moules. Les disposer au frais le temps que la couche de beurre fige et forme une protection.

3. Casser le chocolat en morceaux, le faire fondre au micro-ondes avec le beurre.
4. Lisser le mélange en remuant avec une cuillère en bois.
5. Blanchir les oeufs avec le sucre. Ajouter la farine, puis le mélange au chocolat en remuant.
6. Remplir les ramequins à moitié. Déposer une cuillère à soupe de caramel au milieu, puis recouvrir avec le reste de mélange.
7. Faire cuire pendant 10 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les moelleux du four et servir chaud.