



Gâteaux et desserts au chocolat

Moelleux chocolat au coeur de chocolat blanc



28 min **20 min** **8 min** **0** **693**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Moelleux chocolat au coeur de chocolat blanc

200 g **Chocolat noir**
60 g **Chocolat blanc**
140 g **Beurre**
100 g **Sucre glace**
60 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour les noisettes caramélisées

100 g **Noisette(s)
grillée(s)**
50 g **Sucre semoule**
25 ml **Eau**
1 **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation des noisettes caramélisées

- 1 Chauffer le sucre et l'eau dans une casserole.
- 2 Lorsque le mélange bout, tremper un pinceau dans l'eau et nettoyer les bords de la casserole.
- 3 Pour savoir si le sucre est assez cuit, tremper les doigts dans de l'eau bien froide, rapidement dans le sirop puis retour tout de suite dans l'eau. Si le sucre forme une boule, il est prêt.
- 4 Verser les noisettes dans le sucre, mélanger sans cesse avec une cuillère en bois pour bien enrober les noisettes.
- 5 Nettoyer à nouveau les bords au pinceau si le sucre a trop monté sur les bords de la casserole.
- 6 Continuer à mélanger jusqu'à ce que la couche blanche de sucre brunisse. Ajouter alors une pointe de fleur de sel, mélanger pendant encore quelques instants et débarrasser sur du papier sulfurisé.
- 7 Bien étaler les noisettes pour qu'elle ne forment pas une masse. Laisser refroidir.

Étape 2

Préparation du chocolat

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Laisser fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux au bain marie. Pendant ce temps, préparer l'appareil.

Étape 3

Réalisation de l'appareil

- 1 Caler la base d'un saladier avec un torchon.
- 2 Mélanger la farine et le sucre glace.
- 3 Ajouter les œufs et mélanger à nouveau.
- 4 Ajouter enfin le chocolat et le beurre fondus tout en remuant au fouet.

Étape 4

Finitions

- 1 Transvaser l'appareil à moelleux dans un récipient à bec verseur.
- 2 Verser les noisettes caramélisées dans un récipient.
- 3 Beurrer les moules ou des tasses, avec un pinceau.
- 4 Remplir à moitié les moules avec l'appareil à moelleux.
- 5 Déposer délicatement deux gros carrés de chocolat blanc et quelques noisettes caramélisées.
- 6 Finir de remplir les moules avec l'appareil.
- 7 Enfourner pendant 6 à 8 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les moules du four, les déposer sur des petites assiettes.
- 2 Décorer avec quelques noisettes caramélisées et un peu de fleur de sel.