

Gâteaux, biscuits et chocolat
Moelleux au chocolat



25 min 15 min 10 min **0** **553**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
 moelleux**

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 150 g **Beurre**
 125 g **Chocolat noir**
 20 g **Sucre semoule**
 20 g **Farine**
 1 **Sel**

Étape 1

Préparation du moelleux

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Dans un saladier, verser le chocolat coupé en morceaux et le beurre.
- 2 Remplir d'eau bouillante un autre saladier légèrement plus petit. Disposer le saladier contenant le chocolat et le beurre dessus.
- 3 Mélanger pour homogénéiser le mélange.
- 4 Clarifier les oeufs en versant les jaunes dans un saladier et les blancs dans un autre. Réserver les jaunes d'oeufs.
- 5 Verser les blancs d'oeufs dans le bol du batteur, ajouter une pincée de sel et les monter en neige pas trop fermes. Lorsque les blancs sont montés, débarrasser dans un saladier.
- 6 Verser les jaunes d'oeufs dans le bol du batteur, les battre pour les casser.
- 7 Ajouter le sucre progressivement aux jaunes tout en continuant de battre. Racler les bords du bol avec une maryse et battre à nouveau. La texture doit former une sorte de ruban.
- 8 Verser le chocolat dans les oeufs blanchis puis mélanger à l'aide d'un fouet.

Ajouter progressivement la farine tout en mélangeant.

9

10 Incorporer la moitié des blancs d'œufs en mélangeant au fouet. Incorporer le reste en mélangeant cette fois-ci avec une maryse.

11

Beurrer le moule anti-adhésif à l'aide d'un pinceau. Verser du sucre dans le moule puis le répartir sur le fond et sur les bords. Tapoter pour retirer l'excédant.

12

Verser l'appareil dans le moule, enfourner pendant environ 10 minutes.

13

Lorsque le gâteau est gonflé et tout juste cuit au centre, le sortir du four. Laisser refroidir quelques instants.

14

Déposer une assiette à l'envers sur le moule puis retourner le tout pour transvaser la gâteau sur l'assiette.