Mmmmh!

Moelleux au chocolat au coeur coulant

Ingrédients

Fondant :
- 190 g de chocolat noir 70%
- 195 g de beurre
- 180 g d'œufs entiers
- 150 g de sucre semoule
- 105 g de farine

Crème anglaise :
- 1 l de lait
- 7 jaunes d'oeufs
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre

Personnes: 10

Temps de cuisson: 30 min.

Temps de préparation: 40 min.

Matériel spécifique

- 12 cercles de 5 cm de diamètre et de 4,5 cm de hauteur
- Papier sulfurisé
- Robot ménager
- Casserole moyenne
- Thermomètre
- Ciseaux
- Balance

Instructions

Fondant :

- Préchauffez le four à 190°C.
- faites fondre le chocolat et le beurre à 45°C, parallèlement faites mousser les œufs entiers avec le sucre (attention de ne pas trop monter) à l'aide d'un batteur.
- Incorporez à vitesse moyenne le chocolat et le beurre à 45°C dans les œufs mousseux puis la farine

tamisée.
- Chemisez les cercles de papier cuisson.
- Dressez à l’aide d’une cuillère 40 g de pâte, placez un morceau de chocolat et ajoutez de nouveau 20 g de pâte.
- Cuisez à 190°C pendant 20 min.

Crème anglaise :

- Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux jusqu'à l'ébullition.
- Mélangez les oeufs et le sucre pour obtenir un ruban.
- Délayez une à 2 cuillères à soupe de lait bouillant dans le ruban et mélangez. Ajoutez le reste du lait et mélangez au ruban.
- Transvasez le mélange dans le poêlon et chauffez à feu très doux tout en mélangeant constamment (peut également se faire au bain marie) jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Débarassez et servez chaud ou froid.