

MOELLEUX AU CHOCOLAT

POUR 6 A 8 Personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients

250 g de chocolat noir amer

6 œufs

100 g de sucre

250 g de beurre fondu + une noix

3 cuillères à soupe de farine (60g) + 1 pour le moule

Pour le glaçage :

150 g de chocolat noir

15 cl de crème fraîche (ou de lait)

30 g de beurre.

Pour le décor : amandes, pistache, boules mimosa.

Préparation

Préchauffez le four à TH (180°).

Beurrez et farinez un moule carré ou à manqué. Faites fondre le chocolat au micro ondes ou au bain marie.

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le chocolat et le beurre fondu puis la farine sans cesser de fouetter. Battez les blancs en neige bien ferme, puis incorporez les délicatement à la préparation en soulevant la masse à l'aide d'une spatule. Versez dans le moule et faire cuire pendant 20 à 25 minutes.

Préparez le glaçage : concassez grossièrement le chocolat avec un couteau et mettez le dans une jatte. Faites chauffer la crème dans une petite casserole.

Dès qu'elle se met à bouillir, versez la sur le chocolat, remuez doucement, ajoutez le beurre en morceaux et réservez. Démoulez le gâteau sur une grille et laissez le tiédir. Recouvrez le avec le glaçage à l'aide d'une spatule. Dès que le glaçage commence à durcir, décorer le gâteau avec des amandes effilées, des pistaches, du sucre et des boules mimosa.

A. Dani