

Moelleux aux fruits

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

150 grammes de chocolat noir
165 grammes de beurre (+ un peu)
3 œufs
3 jaunes d’œuf
150 grammes de sucre cristallisé
75 grammes de farine (+ un peu)
1 pincée de sel
fruits rouges (au choix)
de sucre impalpable

Méthode de préparation

1. **Laissez fondre le chocolat et le beurre à feu doux dans un poêlon.**
2. **Pendant ce temps, fouettez les œufs, les jaunes d’œufs et le sucre pour obtenir un ruban blanc et crémeux (éventuellement au robot ménager). Tamisez la farine au-dessus de la préparation aux œufs et remuez bien. Ajoutez le mélange au chocolat et une pincée de sel. Mélangez jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse. Versez-la dans une poche à douille (l’ouverture doit être bien fermée, utilisez éventuellement une pince).**
3. **Laissez la poche à douille au réfrigérateur pendant quelques heures pour que le mélange refroidisse et se fige.**
4. **Juste avant de servir, sortez la poche à douille du réfrigérateur.**
5. **Le four doit être préchauffé à 210 °C.**
6. **Enduisez un moule à muffins de beurre et saupoudrez-le légèrement de farine. Tapotez et faites tourner le moule pour répartir uniformément la farine. Renversez le moule au-dessus du plan de travail et tapotez le fond pour faire tomber l’excédent de farine.**

7. **Remplissez les 6 cavités du moule à muffins à la poche à douille. Ils doivent être remplis aux 2/3.**

8. **Laissez-les cuire pendant 8 à 10 minutes dans le four préchauffé. Votre four est puissant ? Retirez le moelleux après 8 minutes. Autrement, laissez-le pendant 10 minutes.**

9. **Démoulez le moelleux et disposez-le sur une assiette. Garnissez-le de fruits rouges et de sucre glace.**

10. **Servez immédiatement.**