




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.