

MOELLEUX AU CHOCOLAT



Dans les années 1990, le Moelleux au Chocolat est devenu un incontournable des restaurants gastronomiques avant de gagner rapidement les cœurs du monde entier. Aujourd'hui, ce dessert gourmand figure sur toutes les cartes, souvent sous des noms différents : Chocolate Lava Cake aux États-Unis, Coulant au Chocolat en France et Molten Chocolate Cake au Royaume-Uni.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 13 mins
 - **Portions:** 6
-

Ingredients

- 180 g (6oz) de chocolat noir, doux-amer (bonne qualité ; min. 64% de cacao)
 - 70 g (3oz/ ? cup) de beurre non salé
 - 1 cuillère à café de café expresso instantané en poudre (ou une bonne pincée de sel de fleur de sel)
 - 4 œufs frais de taille moyenne biologiques
 - 60 g (2.5oz/ ? tasse de sucre roux)
 - 40 g (1,5 oz/ ¼ tasse) de farine ordinaire (ou remplacer par 20 g de maïzena pour obtenir une farine sans gluten)
-

Préparation

Etape 1

Préchauffer le four à 210 °C (190 °C chaleur tournante).

Etape 2

Casser le chocolat dans un bol en verre et ajouter le beurre coupé grossièrement en morceaux. Placer le bol au-dessus d'une casserole d'eau frémissante (bain-marie), en veillant à ce que le chocolat ne touche pas l'eau en dessous. Ajouter le café en poudre ou le sel et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule. Dès que le chocolat est fondu, retirer du feu.

Etape 3

Ajouter le sucre, puis incorporer progressivement les œufs au mélange, en remuant bien après chaque ajout. Incorporer la farine et mélanger jusqu'à ce que le tout soit juste combiné (ne pas trop mélanger).

Etape 4

Verser le mélange dans des moules à muffins ou à demi-sphères antiadhésifs x6 (ici, j'utilise des moules à briochettes en silicone). Si vous utilisez des moules à muffins standard, graissez-les d'abord avec du beurre.

Etape 5

Cuire au four pendant 8 minutes maximum pour obtenir un centre humide et gluant. Retirer du four et laisser reposer pendant quelques minutes, puis démouler sur des assiettes de service.