

Moules à moelleux (jeu de 6)



Moelleux marbrés

🕒 20 min + 3 h au frais + 15 min au four

Pour 6 moules à moelleux, graissés, ou 6 ramequins en porcelaine d'env. 1½ dl, graissés et farinés

100 g de beurre, mou
120 g de sucre
1 pincée de sel
2 œufs frais
100 g de crème fraîche

Mettre le beurre dans un grand bol, ajouter le sucre et le sel, mélanger avec les fouets du batteur-mixeur. Incorporer les œufs, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer la crème fraîche.

150 g de farine
½ c. c. de poudre à lever
¼ de c. c. de bicarbonate de soude
1 c. s. de lait
1 c. c. de pâte de vanille

Mélanger farine, poudre à lever et bicarbonate de soude, incorporer à l'appareil. Diviser la pâte en deux. Incorporer le lait et la pâte de vanille à une moitié de la pâte.

50 g de chocolat noir
1 c. s. de lait

Hacher finement le chocolat, mettre avec le lait dans un bol à parois minces, placer celui-ci au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser, incorporer à l'autre moitié de la pâte. Verser les deux pâtes en alternance dans les moules préparés, mettre env. 3 h au frais.

sucre glace
pour le décor

Préchauffer le four à 210° C. Poser les moules sur une plaque.
Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four. Les moelleux doivent être légèrement coulants à l'intérieur. Retirer, démouler en retournant délicatement sur des assiettes, poudrer de sucre glace, servir aussitôt.

Pièce: 434 kcal, lip 26g, glu 43g, pro 6g

Moelleux au chocolat

🕒 20 min + 3 h au frais + 15 min au four

Pour 6 moules à moelleux, graissés, ou 6 ramequins en porcelaine d'env. 1½ dl, graissés et farinés

100 g de chocolat noir
80 g de beurre

Hacher finement le chocolat, couper le beurre en morceaux, mettre les deux dans un bol à parois minces, placer celui-ci au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser.

3 œufs frais
120 g de sucre
1 pincée de sel

Mélanger œufs, sucre et sel avec les fouets du batteur-mixeur, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le chocolat.

50 g de farine
2 c. s. de cacao en poudre
¼ de c. c. de poudre à lever

Mélanger farine, cacao et poudre à lever, incorporer à l'appareil. Verser la pâte dans les moules préparés, mettre env. 3 h au frais.

cacao en poudre
pour le décor

Préchauffer le four à 210° C. Poser les moules sur une plaque.
Cuisson: env. 15 min dans la moitié inférieure du four. Les moelleux doivent être légèrement coulants à l'intérieur. Retirer, démouler en retournant délicatement sur des assiettes, poudrer de cacao, servir aussitôt.

Pièce: 359 kcal, lip 21g, glu 36g, pro 6g

Nettoyage

Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.