

les recettes d'Alice

Moelleux au chocolat noir cœur blanc



Ingrédients

130 gr de chocolat
70 gr de farine
140 gr de beurre
4 gr de levure chimique
15 gr de cacao

75 gr de chocolat blanc
3 œufs
7,5 cl de crème liquide
100 gr de sucre

Matériel nécessaire

4 cercles pâtisseries 1 moule à chocolat ou glaçon en silicone

Préparation et réalisation

- 1- Faire fondre au bain-marie 130 gr de beurre et le chocolat.
- 2- Mélanger le sucre et les œufs.
- 3- Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat blanc, bien mélanger et verser dans le moule à chocolat et mettre au congélateur.
- 4- Incorporer le mélange œuf sucre dans le chocolat puis le cacao, la farine, la levure.
- 5- Beurrer les cercles et les remplir à moitié avec le mélange. Placer au centre un glaçon de ganache chocolat blanc et recouvrir avec un peu de mélange.
- 6- Cuire à 190° 5 min au four.

Conseils et astuces

Ne pas remplir plus de la moitié des cercles

Alice Délice

