

Moelleux au chocolat noir, cœur de chocolat blanc, crème anglaise à la vanille |

Recette pour 12 gâteaux



Description

Petits gâteaux chauds au chocolat noir avec un cœur fondant, servis en verrine avec une crème anglaise à la gousse de vanille de Madagascar.

L'astuce du chef

Le temps de cuisson de vos moelleux variera en fonction de la forme et la grosseur de vos moules. Surveillez la surface du moelleux qui doit passer du brillant au mat sur les pourtours. Cela vous indiquera que la cuisson est terminée et vous préserverez ainsi l'intérieur fondant.

Ingrédients

Pour les moelleux au chocolat noir

- 150 Gr Beurre salé
- 40 Gr Sirop d'érable
- 4 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Sucre
- 100 Gr Farine
- 225 Gr Chocolat noir
- 36 Pastille(s) Chocolat blanc

Pour la crème anglaise

- 400 Ml Lait
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 100 Gr Sucre
- 0.50 Gousse(s) Vanille de madagascar

Optionnel

- 1 Barquette(s) Petits fruits

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Préparation des moelleux au chocolat

Dans un bol, déposez les œufs ainsi que le sucre et fouettez jusqu'à ce que vous obteniez un ruban. Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat avec le beurre.

Retirez-le du feu et mélangez avec une petite partie du mélange d'œuf au ruban.
Versez ce premier mix sur le reste des œufs en ruban.
Continuez de mélanger en pliant avec un fouet.
Ajoutez la farine tamisée et le sirop d'érable.
Graissez légèrement les moules de votre choix. Placez-les sur une plaque de cuisson.
Répartissez un peu de mélange au chocolat dans les moules, déposez 3 pastilles de chocolat blanc et recouvrez de mélange au chocolat.
Enfournez pendant 12-15 minutes, jusqu'à ce que le dessus commence à être mat.
Sortez les moules du four et laissez reposer pendant 5 minutes avant de les retourner.

Préparation de la crème anglaise

Coupez la gousse de vanille en 2 sur la longueur et grattez les graines de vanilles.
Dans un bol, battez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez les graines des gousses de vanille et continuez à battre le mélange.
Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille et versez-en la moitié sur le mélange d'œufs afin de tempérer l'appareil.
Versez le tout à nouveau dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment avec une spatule jusqu'à ce que la crème puisse napper le dos d'une cuillère.
Retirez du feu immédiatement, transférez dans un bol et laissez refroidir.

Dressage de votre assiette

Retournez les moules de moelleux sur vos assiettes et servez immédiatement avec la crème anglaise dans une petite verrine.
Vous pouvez agrémenter vos fondants de petits fruits rouges pour ajouter une touche de couleur.

Bon appétit!