

Moelleux au chocolat noir, coulis de fruits rouges, glace à la vanille |

Recette pour 12 petits gâteaux

Description

Petits gâteaux chauds et fondants au chocolat noir, servis avec un coulis de petits fruits et une boule de glace à la vanille pour un contraste chaud-froid sans pareille.

L'astuce du chef

Le temps de cuisson de vos moelleux variera en fonction de la forme et la grosseur de vos moules, vérifiez bien la surface passer du brillant au mat sur les pourtours qui vous indiquera que la cuisson est terminée afin de préserver l'intérieur un peu fondant.

Ingrédients

Pour les moelleux au chocolat noir

- 165 Gr Beurre salé
- 45 Gr Sirop d'érable
- 4 Unité(s) Oeuf
- 100 Gr Sucre
- 100 Gr Farine
- 250 Gr Chocolat noir

Pour le coulis de fruits rouges et glace vanille

- 200 Gr Petits fruits congelés
- 30 Gr Sucre
- 50 Ml Eau
- 6 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Préparation des moelleux au chocolat

Dans un bol, déposez les œufs et fouettez-les. Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat avec le sirop d'érable et le beurre. Retirez du feu et ajoutez les œufs et mélangez. À l'aide d'un fouet, mélangez la farine et le sucre et ajoutez au mélange de chocolat. Mélangez bien. Graissez légèrement les moules de votre choix. Placez-les sur une plaque de cuisson. Répartissez un peu de mélange au chocolat dans les moules en les remplissant au 2/3, faites cuire au four pendant 10-15 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 du coulis de fruits rouges

Mélangez les fruits décongelés avec le sucre et mixez le tout. Ajoutez de l'eau si nécessaire et réservez au réfrigérateur.

Dressage de votre assiette

Retournez les moules de moelleux sur vos assiettes et déposez une boule de glace vanille sur le dessus. Servez immédiatement avec le coulis de fruits rouges. Vous pouvez servir vos fondants

agrémentés de framboises ou fraises fraîches pour une touche de couleur.

Bon appétit!