

LA RECETTE DU MOIS

MOELLEUX AU CHOCOLAT & AMANDES

Un indétrônable, qui fera toujours son succès en toute saison : le Moelleux au Chocolat & Amandes !

INGRÉDIENTS

- ❖ 200 g de chocolat, noir si possible
- ❖ 250 g de sucre
- ❖ 125 g de beurre (ou margarine cachère)
- ❖ 120 g de poudre d'amandes
- ❖ 4 œufs
- ❖ 2 cuillers à soupe de farine
- ❖ 4 cuillers à soupe d'eau
- ❖ 1 pincée de sel



PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 100° (Th. 3 ou 4)
- Faites fondre le chocolat avec le beurre et l'eau, soit au bain-marie soit au micro-ondes
- Séparez les blancs des jaunes d'œuf
- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel
- Placez les jaunes dans un récipient très profond
- Rajoutez-y le chocolat fondu, le sucre, la poudre d'amandes et la farine
- Mélangez soigneusement à la maryse ou à la cuiller
- Ajoutez (avec douceur !) un tiers des blancs en neige, et mélangez avec tout autant de douceur, en soulevant avec délicatesse la masse afin de ne pas « casser » les blancs
- Faites de même avec le 2^{ème} tiers des blancs, puis le 3^{ème}
- Versez dans un moule rectangulaire ou carré, assez haut et chemisé (beurré puis légèrement fariné, afin que l'appareil ne colle pas au démoulage, et/ou recouvrez les parois de papier sulfurisé)
- Enfournez pour 20 à 30 mn selon les fours :
- Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, qui doit ressortir humide voire avec un peu de chocolat dessus ... à moins que vous le préfériez vraiment fondant, s'il y a beaucoup de chocolat dessus 😊
- Attendez qu'il tiédisse avant de le démouler
- *Facultatif* : saupoudrez-le de sucre glace, de petites billes argentées et/ou colorées, recouvrez-le de chocolat fondu, ou autre selon votre imagination

BONNE DÉGUSTATION !