

Le moelleux au chocolat de NancyBuzz

Aucune difficulté de préparation : compte la qualité du chocolat uniquement.

Le tour de main est en fait affaire de cuisson, cela dépend en grande partie de votre four, il faudra peut-être tâtonner un peu avant d'atteindre le paradis ...

C'est la recette de Stéphane Secco, ancien chef de l'Hôtel Costes à Paris, maintenant à la tête de la Boulangerie-Pâtisserie Stéphane Secco, 20 rue Jean Nicot dans le 7eme à Paris.

L'ingrédient de base - le chocolat



J'ai toujours en stock des sacs des pistoles Valrhôna Caraïbe, le plus polyvalent, sinon en grande surface, le Lindt à cuisiner à 70% est le plus adapté.

Ingrédients

- 175 g de beurre fin
- 250 g de chocolat
- 5 œufs frais
- 115 g de sucre glace
- 75 g de farine T 45

Il faut des cercles à pâtisserie de diamètre 7.5cm, hauteur 5cm.
Sinon des moules à muffins en silicone, plaque de 6.

Préparation

- Préchauffer votre four à 200 degrés.
 - Faire fondre en bain-marie le beurre et le chocolat à environ 35 °C ou très doucement au micro-ondes, attention le chocolat brûle vite !
 - Mettre la farine, le sucre glace, dans un saladier, ajouter les oeufs, mélanger jusqu'à l'obtention d'un émulsion bien homogène.
- Verser le mélange chocolat-beurre sur cette préparation.
- Remplir immédiatement les moules.
 - Enfourner 7 à 8 minutes.

Surveiller constamment passé ce délai qui ne sera peut-être pas suffisant pour votre four, mais attention une minute de trop et ce n'est plus un coulant !!!

Laisser refroidir quelques minutes avant de servir.

Vous pouvez les préparer à l'avance et les réchauffer quelques seconds à mi-puissance au micro-ondes.
Personnellement je préfère laisser mes moules garnis quelques heures et cuire au dernier moment, cela dépend de votre timing repas et de votre maîtrise des cuissons.