



TEMPS DE
PRÉPARATION
20 MIN



TEMPS DE
CUISSON
7 À 8 MIN



POUR
ENVIRON
6 PARTS



MŒLLEUX COULANT

A U C H O C O L A T



INGRÉDIENTS

200g chocolat noir
3 oeufs
80g farine
12g levure chimique
80g Canderel® Spécial Pâtisserie

Préchauffer le four à 180°C

Préparer les mœlleux

Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Monter les blancs en neige et les laisser de côté. Blanchir les jaunes d'œufs avec le Canderel® Spécial Pâtisserie. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, puis l'incorporer au mélange.

Rajouter la farine et la levure chimique tamisées. Enfin, incorporer petit à petit les blancs d'œufs au mélange grâce à une maryse, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Cuisson

Versez la pâte jusqu'à mi-hauteur dans des ramequins individuels, chemisés de papier sulfurisé. Enfourner et laisser cuire à 180 °C durant 7 à 8 minutes selon la taille des ramequins.

Astuce : Ajouter des morceaux de chocolat noir au centre de la pâte crue pour un cœur coulant.