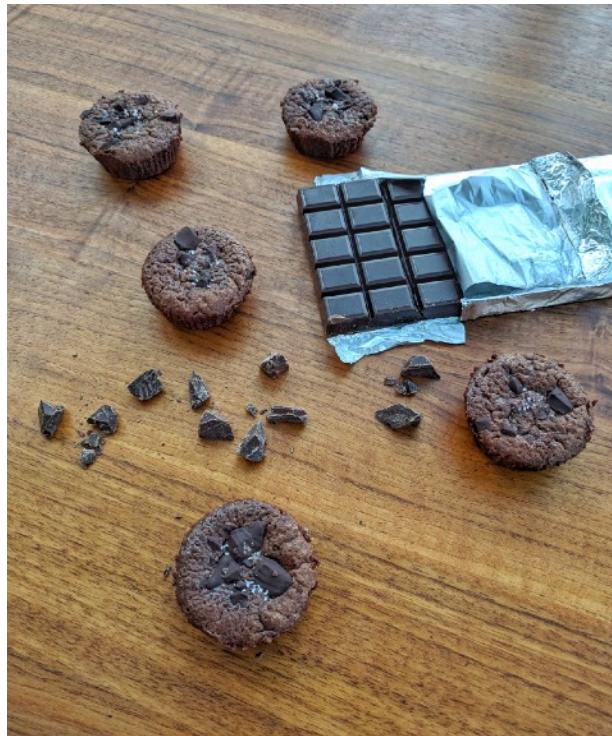


Recette de Super-Moelleux au chocolat et à la fleur de sel !



Ingédients pour environ 12 moelleux :

- 4 oeufs
- 90g de sucre muscovado (ou autre sucre roux)
- 50g de sucre
- 150g de chocolat noir
- 100g de beurre
- 60g de farine
- pépites ou un peu de chocolat noir en plus
- fleur de sel

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
2. Séparer les blancs des jaunes.
3. Dans un bol, battre les jaunes avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter le chocolat et beurre fondu puis mélanger.
5. Verser la farine et mélanger.
6. Dans un autre bol, fouetter les blancs en neige.

7. Incorporer un tiers au mélange chocolat et fouetter pour détendre la masse.
8. Incorporer le reste des blancs délicatement en soulevant la masse, de sorte à obtenir une texture mousseuse comme une mousse au chocolat.
9. Disposer des caissettes en papier dans un moule à muffin et verser la pâte au 3/4.
10. Mettre quelques pépites ou morceaux de chocolat et un peu de fleur de sel sur chaque moelleux.
11. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C durant 15 minutes.

Vous pouvez rajouter un peu de fleur de sel à souhait et déguster, pour les gourmands, avec une crème anglaise ou une glace vanille ! :)