



## RÉAUTÉ CHOCOLAT

# Moelleux ultra chocolat

👤 8 personnes ⌚ 15 min de préparation 🍰 Cuisson 8 min



- 520 g de chocolat pâtissier noir 70 %
- 250 g de beurre demi-sel
- 150 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de graines de badiane pilées
- 5 œufs + 5 jaunes d'œufs
- 50 g de farine

• **Faites fondre** le chocolat avec le beurre au bain-marie.

• **Battez** le sucre, la badiane, les œufs et les jaunes, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Sans cesser de battre, incorporez le chocolat fondu, puis la farine.

• **Versez** la pâte dans des ramequins en les remplissant à moitié et réfrigérez au moins 6 h.

• **Préchauffez** le four à 180°C. Sortez les ramequins pour qu'ils soient à température ambiante.

• **Faites cuire** les moelleux 8 min maximum : l'extérieur doit être ferme et le cœur fondant.

Dégustez avec une glace vanille ou un coulis de caramel.

RÉAUTÉ  
CHOCOLAT