

l'épicerie de bruno

Moelleux au chocolat et aux épices

Préparation : 15mn

Cuisson : 10mn à four chaud (220°C)

Marché pour 8 cakes individuels

150gr de chocolat noir corsé, 20gr de cacao, 80gr de beurre demi sel, 80gr de sucre glace, 2 cuillères à soupe rase de farine, 4 œufs

A l'épicerie de bruno

1 tablette de chocolat noir Zaabar (8 carrés) : nos préférés pour la recette étant cardamome, baies roses, réglisse ou fève Tonka.

La Recette

Préchauffer le four.

Mettre au congélateur les 8 carrés de chocolat.

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter le cacao et la farine, remuer délicatement.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie et bien mélanger.

Ajouter à l'autre préparation et rendre le tout homogène.

Beurrer et fariner 4 ramequins ou préparer 4 emporte-pièce garnis de papier sulfurisé.

Garnir de la moitié de la préparation, glisser au centre les carrés de chocolat et compléter à l'aide de la pâte restante.

Etre attentif à ne pas trop remplir l'emporte-pièce de pâte, le moelleux gonfle et si le cône est trop élevé, il casse au moment du service !

Mettre au four pour 10mn.

Déguster chaud !