

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

6 personnes :

250 g de chocolat noir

5 œufs

140 g de beurre +pour le moule

125 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 cs de farine + (pour le moule)

1 pincée de sel

1. Cassez 150 grammes de chocolat en petits morceaux dans une jatte supportant la chaleur.
2. Faites fondre au bain-marie avec 100 grammes de beurre coupé en petites parcelles.
3. Lorsque le chocolat fondu, sortez le récipient du bain-marie puis mélangez le chocolat et le beurre à l'aide d'une spatule en bois pour bien lisser la préparation.
4. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes dans un saladier, fouettez les 5 jaunes avec 125 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé.
5. Versez dessus le chocolat fondu en remuant.
6. Incorporez 1 cs de farine tamisée. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, Mélangez-les à la pâte refroidie.

7. Versez la pâte dans un moule à manqué. Faites cuire 20 minutes au four préchauffé à 180 °c (th. 6) laissez tiédir le gâteau puis démoulez le sur une grille à pâtisserie.

8. **le nappage :**

Cassez 100 g de chocolat en morceaux. Faites fondre au bain-marie avec 40 g de beurre coupé en petites parcelles.

9. Mélangez avec une spatule en bois. Laissez tiédir puis versez le nappage bien lisse au centre du gâteau.

10. Étalez à l'aide d'une spatule métallique sur le dessus puis sur les bords laissez refroidir.

Laissez refroidir et servez.

MOELLEUX AU CITRON

Préparation: 30 mn

Cuisson: 20 mn

1 citron
125 g de farine
100 g de sucre en poudre
2 œufs
40 g de beurre
1 sachet de levure chimique
1 cs de lait

1. Préchauffez le four à 170°C (thermostat) et beurrer un moule.

2. Râpez le zeste du citron, recueillir le jus.

3. Mélangez le sucre, le zeste et le jus.
4. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et battre les blancs en neige. Battre les jaune dans le mélange sucre/zeste/jus.
5. Ajoutez le lait.
6. Versez la farine et la levure puis le beurre fondu.
7. Mélangez avec une spatule puis incorporez les blancs d'œufs en douceur.
8. Saupoudrez de sucre de glace et versez la pâte dans le moule quand elle est prête. Enfournez 25 min et c'est prêt.