

MOELLEUX CHOCOLAT :

- 1 - 100 g de jaunes d'oeufs
- 85 g de sucre
- 35 g de beurre
- 2 - 100 g de blancs d'oeufs
- 20 g de sucre
- 3 - 60 g de farine
- 40 g de cacao

- 1) Fouetter (1)
- 2) Monter en neige (2)
- 3) Tamiser (3)
- 4) Incorporer (2) dans (1) puis ajouter (3)

Cuire à 180°C - 10/12 min.

Astuce : Ajouter du chocolat en morceaux avant cuisson pour un coeur liquide, déguster tiède.

MOUSSE CHOCOLAT :

- 1 - 250 g de lait
- 2 - 350 g chocolat
- 3 - 500 g de crème à 35%

- 1) Chauffer (1)
 - 2) Ajouter (1) sur (2)
 - 3) Monter (3)
 - 4) Incorporer la crème au premier mélange
-