

Moelleux au chocolat et aux Noix

Préparation : 30 min

Cuisson : 40min

Personnes : 6

Ingrédients :

- 250g de chocolat pâtissier
- 130g de beurre + 20g pour le moule
- 175g de sucre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 pincée de sel
- 5 œufs
- cerceaux de noix (à votre convenance)

Pour le nappage :

- un nuage de sucre glace
- 1 cuillère de cacao amer

Préparation :

Préchauffez le four th.6 (180°C). Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou 1 minute au micro-ondes. Casser les œufs en séparant les blanc des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre en poudre dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le mélange chocolat-beurre puis les 2 cuillères de farine, bien mélanger.

Battez les blancs en neige avec une pincée de sel et ajoutez-les délicatement au mélange. Incorporez les noix concassées.

Versez la pâte dans un moule à manqué beurré.

Enfournez pour 40 minutes environ au bain-marie. Vérifiez la cuisson sur les 10 dernières minutes en piquant la pointe d'un couteau dans le moelleux : celle-ci doit ressortir encore humide. Sortez le moelleux et démoulez-le. Laissez-le tiédir. Finalisez le décor par un nuage de sucre glace puis saupoudrez de cacao amer.

Suggestion : Vous pouvez aussi ajouter des noisettes caramélisées en plus des Noix. Accompagnez-le d'une crème anglaise ou d'une boule de glace vanille.