

Moelleux Chocolat-Orange

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	100g
- OEUF(S)	2
- ORANGE(S)	le zeste d'une
- FARINE	35g
- BEURRE	85g
- SUCRE SEMOULE	85g
- SEL	1 pincée
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- CONFITURE D'ORANGES	6 c à café (Maison)
- CREME ANGLAISE	en accompagnement (Option)

Recette:

- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
- Fouettez les jaunes avec le sucre semoule puis intégrez la farine à la spatule.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites fondre le chocolat doucement au bain-marie avec le beurre.
- Intégrez ce mélange fondu aux jaunes d'œufs sucrés puis délicatement à l'aide de la spatule, les blancs en neige. Homogénéisez.
- Beurrez et farinez un moule à muffin.
- Répartissez le mélange dans 6 logettes.
- Enfourez pour 17-20 minutes.
- Sortez et laissez refroidir 5 minutes avant de démouler doucement.
- Saupoudrez-les de sucre impalpable.
- Déposez ensuite sur chacun d'eux, une cuillère à café de confiture d'oranges.
- Servez en option avec un peu de crème anglaise.

