

# MOELLEUX au CHOCOLAT

Recette Michel

12/03/2011

## Ingrédients

- 130 gr de crème entière liquide
- 280 gr de chocolat (noir et au lait)
- 150 gr de beurre
- 4 œufs
- 140 gr de sucre
- 40 gr de farine + ½ paquet de levure chimique

## + Sauce Caramel

- 100 gr de sucre
- 20/30 gr de miel
- 50 gr d'eau
- 200 gr de crème entière liquide

## **BOUDINS de CHOCOLAT**

- Faire bouillir 130 gr de crème puis hors du feu incorporer 130 gr de chocolat (moitié noir, moitié lait)
- confectionner un boudin en roulant cette préparation dans un film alimentaire
- Faire refroidir – soit au congélateur- soit en le préparant la veille et en le laissant au réfrigérateur

## - Préparer le gâteau :

- faire fondre au bain- marie 150 gr de chocolat
- ajouter 150 gr de beurre
- mélanger 4 œufs avec 140 gr de sucre+ 40 gr de farine et la levure

## - Garnir les ramequins d'un rond de papier sulfurisé beurré

- y verser l'appareil ci-dessus et déposer des découpes du boudin de chocolat au centre
- Cuire (cela doit rester moelleux)

## - **SAUCE CARAMEL**

- Chauffer le sucre avec le miel et l'eau
- ajouter la crème et remettre sur le feu pour bien faire fondre le caramel
- si trop épaisse, ajouter un peu de lait
- Cuire 10 min. environ
- laisser légèrement refroidir avant d'utiliser en présentation des moelleux.

