

N°1

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GINGEMBRE

Appareil: Four
Fonction: PerfectBake

Ingredients (pour 4 personnes)

Pour le moelleux:

3 oeufs entiers
100 g de sucre
50 g de farine
100 g de chocolat noir 72%
1 pincée de sel
75 g de beurre fondu
5 cm de gingembre frais
8 carrés de chocolat supplémentaires



Préparation

1. Mélanger les oeufs avec le sucre et la pincée de sel, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Faire fondre au bain-marie le beurre et le chocolat.
3. Ajouter aux œufs les 50 g de farine et le mélange chocolat beurre. Vérifier que le mélange soit bien lisse et ne comporte aucun grumeau.
4. Hacher très finement le gingembre et l'intégrer à la masse.
5. Couler la masse dans des petits moules en laissant un demi centimètre d'espace en dessus. **ASTUCE** : ajouter un carré de chocolat au cœur pour qu'il soit encore plus fondant.
6. Cuire au four 7 minutes dans un four préchauffé à 180°.