



Gâteaux et desserts au chocolat

Moelleux au chocolat et au caramel



3h30 **10 min** **20 min** **3h** **761**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour l'appareil

150 g **Chocolat noir**
90 g **Beurre**
80 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Farine**

Ingrédients pour le caramel

160 g **Sucre semoule**
20 cl **Crème liquide
(fleurette)**
80 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Faire fondre le sucre dans une casserole à feu doux, sans remuer, jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur ambrée.
- 2 Chauffer la crème au micro-ondes. La verser dans la casserole lorsque le caramel est bien doré.
- 3 Mélanger avec une cuillère en bois et ajouter le beurre froid coupé en dés. Si de petits morceaux de sucre se forment à la surface, continuer à mélanger sur le feu jusqu'à ce qu'ils disparaissent.
- 4 Bien mélanger, verser dans un récipient et laisser refroidir à température ambiante.
- 5 Une fois refroidi, disposer le caramel au frais pendant au moins 3h pour qu'il épaississe.

Étape 2

Préparation de l'appareil au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Prélever suffisamment de beurre et en badigeonner l'intérieur des moules. Les disposer au frais le temps que la couche de beurre fige et forme une protection.

- 3 Casser le chocolat en morceaux, le faire fondre au micro-ondes avec le beurre.
- 4 Lisser le mélange en remuant avec une cuillère en bois.
- 5 Blanchir les oeufs avec le sucre. Ajouter la farine, puis le mélange au chocolat en remuant.
- 6 Remplir les ramequins à moitié. Déposer une cuillère à soupe de caramel au milieu, puis recouvrir avec le reste de mélange.
- 7 Faire cuire pendant 10 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les moelleux du four et servir chaud.