

Moelleux au chocolat et son coulis de fruits rouges

Ingrédients:

200g chocolat noir,
100g de beurre,
100g de sucre mascobado,
5 œufs,
4 cuil à soupe de farine.

Préparation:

Faire fondre chocolat et beurre.
Ajouter les jaunes d'œufs, puis le sucre et la farine.
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer au mélange.
Beurrer et fariner 6 petits moules à gâteaux.
Cuire au bain-marie à four moyen pendant 15 mn

Coulis :

Verser 100g de fruits rouges (framboises ou groseilles ou fraises.)
50g de sucre mascobado, 5cl d'eau.
Chauffer jusqu'à ce que la préparation épaississe.
Recouvrir les gâteaux de chocolat fondu, entourer du coulis.

(recette AdM Limoges)