

# Recettes

Nom

Moelleux au chocolat, quenelle de chantilly

Ingrédients

100 g de chocolat noir à 70%  
20 g de cacao non sucré (Van Houten)  
90 g de beurre  
550 g de crème  
45 g de farine  
210 g de sucre  
4 œufs  
1 gousse de vanille

Instructions

Préparation des moelleux : Faire fondre doucement le chocolat avec le beurre, au bain-marie ou au four à micro-onde, mais sans chauffer trop fortement (55° max). Mélanger les œufs et 150 g de sucre avec un fouet. Ajouter la farine. Ajouter le chocolat fondu avec le beurre. mélanger le tout.

Beurrer deux fois (avec passage au frigo entre les deux couches) et sucrer les moules. Cette étape est essentielle pour permettre un démoulage aisé. À l'aide d'une poche à douille, pocher la préparation laissée quelques instants au frais dans les moules. Sans poche, verser la préparation encore liquide dans les moules. Veiller à égaliser la quantité de préparation par moule pour une cuisson uniforme.

Préparation de la sauce cacao : Dans une casserole, faire bouillir 50 g de crème avec 250 cl d'eau et 60 g de sucre. Ajouter le cacao en poudre et laisser réduire à feu doux jusqu'à obtention d'une sauce cacao consistante.

Préparation de la chantilly : monter 500 g de crème avec les graines de la gousse de vanille, puis ajouter le sucre glace petit à petit.

Mettre à cuire les moelleux dans le four préchauffé pendant environ 7 minutes (le temps de cuisson dépend de la taille des moules). Dans une assiette, réaliser au pinceau un trait avec la sauce cacao. Disposer ensuite côte à côte un moelleux et une quenelle de chantilly.

Temps total

30 minutes

Pour...

12 moelleux

Four

210

Type de recette

Dessert

Difficulté

Moyen

Note

★★★★★

Photo



Type de plat

Gâteau

Catégorie

Chocolat

La veille

Végétarien

Fait

Source

Ducasse

Saison

Toute saison

Remarques, conseils, accompagnement, etc.

La quantité de moelleux dépend bien sûr de la taille des moules.

Beurrer les moules deux fois puis les sucrer est la garantie d'un démoulage aisé. De plus, le sucre ajoute un côté croustillant au moelleux...

La sauce au chocolat n'est que très peu utilisée dans la recette originale : on peut aussi napper la chantilly et/ou les moelleux.

Une boule de glace à la vanille peut très bien remplacer la chantilly.

Pour faire des quenelles de chantilly, tremper une cuillère à soupe dans l'eau chaude, enfoncer la cuillère dans la chantilly et faire glisser de manière à obtenir une quenelle.

La gousse de vanille peut servir à la décoration en découpant de fines brindilles que l'on dépose sur la quenelle...

Date de création

vendredi 31 octobre 2008

Date de modification

vendredi 31 octobre 2008 23:45