MOELLEUX AU CHOCOLAT

Préparation : 20 mn

Cuisson: 25 mn

6 personnes:

250 g de chocolat noir

5 œufs

140 g de beurre +pour le moule

125 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 cs de farine + (pour le moule)

1 pincée de sel

- 1. Cassez 150 grammes de chocolat en petits morceaux dans une jatte supportant la chaleur.
- 2. Faites fondre au bain-marie avec 100 grammes de beurre coupé un petites parcelles.
- 3. Lorsque le chocolat fondu, sortez le récipient du bainmarie puis mélangez le chocolat et le beurre à l'aide d'une spatule en bois pour bien lisser la préparation.
- 4. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes dans un saladier, fouettez les 5 jaunes avec 125 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé.
- 5. Versez dessus le chocolat fondu en remuant.
- 6. Incorporez 1 cs de farine tamisée. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, Mélangez-les à la pâte refroidie.

7. Versez la pâte dans un moule à manqué. Faites cuire 20 minutes au four préchauffé à 180 °c (th. 6) laissez tiédir le gâteau puis démoulez le sur une grille à pâtisserie.

8. le nappage :

Cassez 100 g de chocolat en morceaux. Faites fondre au bainmarie avec 40 g de beurre coupé en petites parcelles.

- 9. Mélangez avec une spatule en bois. Laissez tiédir puis versez le nappage bien lisse au centre du gâteau.
- 10. Étalez à l'aide d'une spatule métallique sur le dessus puis sur les bords laisser refroidir.

Laissez refroidir et servez.

MOELLEUX AU CITRON

Préparation: 30 mn

Cuisson: 20 mn

1 citron
125 g de farine
100 g de sucre en poudre
2 œufs
40 g de beurre
1 sachet de levure chimique
1 cs de lait

- 1. Préchauffez le four à 170°C (thermostat) et beurrer un moule.
- 2. Râpez le zeste du citron, recueillir le jus.

- 3. Mélangez le sucre, le zeste et le jus.
- 4. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et battre les blancs en neige. Battre les jaune dans le mélange sucre/zeste/jus.
- 5. Ajoutez le lait.
- 6. Versez la farine et la levure puis le beurre fondu.
- 7. Mélangez avec une spatule puis incorporez les blancs d'œufs en douceur.
- 8. Saupoudrez de sucre de glace et versez la pâte dans le moule quand elle est prête. Enfournez 25 min et c'est prêt.