



MOELLEUX AU CHOCOLAT

Vous vous sentez désormais maître de la mousse au chocolat. Que dites-vous de la transformer en moelleux, que vous cuirez en mini portions? Ceci sera une introduction au tome sur les gâteaux...

*Je calcule le timing pour un novice organisé.
En réalité, ces moelleux me prennent un quart d'heure, cuisson comprise.*

doses pour 12 petits formats madeleine

- 125 g de chocolat bio selon vos goûts (depuis le noir 72% jusqu'au chocolat au lait)
- 3 œufs
- 4 cuill. s. de sucre complet bio, mouliné en sucre glace (ou 80 g)
- 1 cuill. s. de café fort
- 80 g de beurre fermier
- 30 g de féculé (2 cuill. s.)
- 30 g de farine claire, tamisée (1 cuill. s. bien bombée)
- sel marin (3 pincées)
- ⌚ 20 minutes de prépa, 7 minutes de cuisson

On peut cuire les moelleux dans des moules en papier, tenus par un moule à muffin, comme sur la photo ci-contre (photo achetée). J'ai l'habitude de cuire en moules silicone de qualité; dans ce cas-ci en moules à madeleines: il ne faut pas beurrer, ils se nettoient facilement, il ne faut pas prévoir de stock de moules en papier. Et le gâteau ne colle pas au papier... Prévoir que les moelleux vont un tout petit peu gonfler lors de la cuisson.

1. **T-30'. Chocolat fondu.** Faites fondre le chocolat selon les méthodes exposées dans la recette précédente.
2. **T-25'.** Pendant ce temps, tamisez la farine à l'aide d'une passoire à grille.
3. **T-20'.** Battez les oeufs entiers avec le sucre au mixeur-plongeur, dans un récipient haut et étroit. Le mélange blanchit (vous venez de « fouetter jusqu'au ruban »).
4. **T-20'.** Continuez à la fourchette. Versez le chocolat fondu sur ce mélange. Amalgamez bien.
5. **T-15'.** Préchauffez le four à 200°C, chaleur tournante. Versez la farine tamisée, en pluie. Amalgamez au fur et à mesure.
6. **T-10'.** Transvasez dans des moules à madeleine en silicone. Laissez cuire 7 minutes ou un peu moins, la durée exacte dépendra de votre four. Dégustez chaud, tiède ou froid. Seul ou nappé de crème anglaise.