



MOELLEUX CŒUR COULANT CHOCOLAT PRALINE



165g de Caraïbes ou d'un chocolat à 66% de cacao, 170g de beurre, 150g d'œufs soit 3 œufs moyens, 120g de sucre et 90g de farine T55, 10 inserts, une glace maison à la vanille ou au caramel salé ou au praliné. Qs de cacao en poudre ou de sucre glace pour la déco

Faites fondre la couverture caraïbes et le beurre à 45°. Faites mousser les œufs et le sucre pendant quelques minutes, incorporez le mélange chocolat beurre puis la farine tamisée.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier siliconé. Chemisez-en aussi des cercles en inox de 5cm de diamètre et de 4.5cm de hauteur. A l'aide d'une poche dressez une partie du mélange au fond, placez l'insert puis recouvrez à nouveau de pâte.

Préchauffez le four à 200° et les cuire sur 2 plaques de cuisson superposées 11 à 12 minutes.

Glace vanille ultra rapide :

25cl de lait frais entier, 3 jaunes d'œufs, 60g de sucre vanillée maison, 2CS de bonne crème fraîche épaisse, une gousse de vanille grattée. Fouettez pour les blanchir le sucre et les jaunes. Ajoutez le lait et la crème. Mélangez bien. Passez au tamis, ajoutez les graines de vanille et turbindez. Pour varier les parfums vous pouvez ajouter un peu de café soluble, ou de la poudre de cacao.