

Moelleux au Chocolat et Cœur de Pistache

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	120 g
- FARINE	1.5 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	50 g
- OEUF(S)	3
- BEURRE	45 g

Pour le cœur de pistache :

- PISTACHES	75 g de pâte (DI-74)
- CHOCOLAT BLANC	25 g
- CREME FRAICHE	5 cl



Recette:

- Préparez le cœur de pistache : hachez grossièrement le chocolat blanc dans un caquelon. Ajoutez la crème fraîche et faites chauffer doucement pour faire fondre le chocolat.
- Incorporez la pâte de pistaches hors du feu.
- Homogénéisez bien le tout et répartissez ce mélange dans un bacs à glaçons (6 x). Placez-les au congélateur pendant 1 heure. Au bout de ce temps, démoulez-les à l'aide du dos d'une cuillère et formez une boule dans les paumes de vos mains. Replacez au congélateur.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre doucement au micro-onde, le chocolat noir et le beurre. Ajoutez ensuite au fouet le sucre semoule puis laissez tiédir pendant 3 – 4 minutes.
- Incorporez alors les œufs 1 par 1 au fouet et terminez par la farine.
- Remplissez les moules à moelleux jusque la moitié. Introduisez un cœur de pistache dans chaque moule puis recouvrez de chocolat.
- Enfournez pendant 12 min.
- Laissez reposer 1 minute avant de démouler.
- Servez sans attendre ...

Variante:

Vous pouvez saupoudrer le moelleux de cacao ou de sucre impalpable. Encore mieux, ce moelleux peut être accompagné d'une délicieuse crème anglaise ...



Remarque:

Repos pour prise de la farce: au moins 2 heures