

## *Moelleux au Chocolat, Coeur de Lemon Curd*

Nombre de personnes : 10

Temps de préparation : 2 heures

### Ingrédients :

- CHOCOLAT FONDANT	250g
- BEURRE	160g
- CRÈME FRAICHE	5 c à soupe
- FARINE	2 c à soupe
- MAIZENA	2 c à soupe
- SUCRE DE CANNE	100g
- OEUF(S)	4 + 2
- CITRON(S)	1
- BEURRE	50g
- SUCRE SEMOULE	70g

### Recette :

- Si possible la veille, préparez le lemon curd : faites fondre dans une casserole le beurre avec le jus du citron.
- Fouettez 2 œufs entiers avec le sucre semoule.
- Intégrez-le au beurre-citron et fouettez jusqu'à épaississement.
- Laissez refroidir un peu puis répartissez dans un moule à glaçons.
- Placez au congélateur après complet refroidissement.
- Pour le moelleux, faites fondre doucement le beurre dans la crème fraîche.
- Incorporez le chocolat coupé en morceaux.
- D'un autre côté, fouettez les 4 œufs entiers restant avec le sucre de canne. Intégrez-y la farine et la maïzéna.
- Versez le chocolat chaud sur ce mélange et homogénéisez pour obtenir une pâte lisse.
- Réservez au frais pendant 1 heure.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Beurrez et farinez des moules en silicone.
- Versez un peu de pâte dans chaque compartiment, ajoutez un glaçon lemon curd puis refermez avec un peu de pâte.
- Enfournez pour 15-16 minutes.
- Démoulez dès que possible. En cas de soucis, laissez refroidir quelques minutes avec que le moelleux se fige un peu.



### Remarque :

+ temps pour prise du coeur de lemon curd au congélateur