

Moelleux au Chocolat en Habit de Coco

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	60 g
- BEURRE	60 g
- OEUF(S)	1
- FARINE	1 petite c à soupe
- SUCRE SEMOULE	45 g
- CREME FRAICHE	5 c à soupe
- NOISETTE(S)	8 - 10
- PISTACHES	8 - 10
- CHOCOLAT BLANC	40 g
- NOIX DE COCO	râpée



Recette:

- Faites fondre le chocolat noir avec le beurre dans un plat creux et couvert doucement au micro-onde (500 W – 1'30). Mélangez souvent.
- Au fouet, ajoutez le sucre, 3 c à soupe de crème fraîche, l'œuf puis la farine.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Versez la pâte chocolatée dans des coupelles individuelles de 3 cm de diamètre.
- Enfournez pendant 10 min.
- Laissez refroidir puis placez au frigo pendant 30 minutes.
- Faites fondre doucement le chocolat blanc avec 2 c à soupe de crème fraîche au micro-onde.
- Nappez le dessus de chaque moelleux avec le chocolat blanc et saupoudrez de coco râpée.
- Réservez au frigo.
- Sortez du frigo 20 minutes avant de déguster.

Remarque:

Pour environ 25 petites coupelles