

Moelleux au Nougat et Chocolat Blanc

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- NOUGAT	200g (nature ou aux noisettes)
- CHOCOLAT BLANC	100g
- CRÈME FRAICHE	5 cl
- BEURRE	50g
- FARINE	40g
- OEUF(S)	2
- POUDRE DE CACAO	

Recette:

- Coupez 125g de nougat en morceaux. Placez-les dans un plat creux avec la crème et le chocolat blanc concassé. Faites fondre doucement au micro-onde 2 minutes à 500W. Remuez pour bien amalgamer le tout et laissez un peu refroidir.
- Pendant ce temps, faites ramollir le beurre 1 minutes au micro-onde à 350W.
- Battez les œufs en omelette.
- Ajoutez alors le beurre fondu au mélange nougat-chocolat puis les œufs et enfin la farine. Remuez doucement à la spatule.
- Répartissez la pâte dans des moules en silicone (8 portions) au $\frac{3}{4}$ de la hauteur.
- Réservez au frigo pour au moins 1 heure.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez le reste du nougat en 8 morceaux et enfoncez-le dans les pâtons.
- Enfournez pour 10-12 minutes.
- Sortez du four et laissez reposer 10 minutes avant de démouler.
- Saupoudrez de cacao et servez tiède.

Remarque:

Vous pouvez laisser complètement refroidir les moelleux puis réchauffer-les 30-45 secondes au micro-onde.

