

## Moelleux au chocolat, sauce au caramel crémeux

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 10 minutes**

### **Recette pour 8 personnes :**

---

#### **Ingrédients :**

##### **Moelleux au chocolat :**

200 g de chocolat noir à 70%  
200 g de beurre doux  
5 œufs  
100 g de sucre semoule  
3 cuillères à soupe de farine  
8 morceaux de chocolat

##### **Dressage :**

8 branches de groseille  
feuilles de menthe  
sucre glace

##### **Sauce au caramel crémeux :**

100 g de sucre semoule  
10 cl de crème liquide à 30% de matière grasse

---

#### **Préparation :**

##### **Moelleux au chocolat :**

- . Faire fondre le chocolat coupé en petits morceaux au bain-marie, jusqu'à ce que le chocolat soit très souple.
- . Le lisser très légèrement à la spatule ou à la maryse.
- . Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que mélange blanchisse.
- . Ajouter la farine en tamisant puis verser le chocolat fondu.
- . Mélanger encore et incorporer le beurre fondu.
- . Verser l'appareil dans des moules individuels et mettre un morceau de chocolat au milieu du moule.
- . Préchauffer le four à 180°C.
- . Faire cuire entre 10 à 12 minutes puis démouler.

##### **Sauce au caramel crémeux :**

- . Faire fondre le sucre avec 4 cuillères à soupe d'eau froide dans une casserole.
- . Dès que le caramel se colore, ajouter la crème et mélanger hors du feu.

##### **Dressage :**

- . Placer le moelleux encore tiède au centre de l'assiette et ajouter un cordon de sauce au caramel crémeux.
- . Décorer avec des groseilles, des feuilles de menthe et du sucre glace.