

MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR FONDANT CARAMEL



Pour 8 personnes

Ingrédients :

200g de chocolat noir

6 œufs

150g de sucre

100g beurre

2 c. à soupe de farine

Caramel au beurre salé

100 g de sucre

50 g de beurre salé

15 cl de crème fraîche liquide

Pour le caramel, faire fondre le sucre avec une cuillère à soupe d'eau juste en remuant la casserole de temps en temps (sans cuillère). Quand le caramel prend une belle couleur ajouter le beurre en morceaux en fouettant puis la crème liquide. Remettre sur le feu si besoin pour dissoudre les morceaux qui pourraient se former puis laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat avec le beurre.

Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et la farine puis ajouter le chocolat fondu.

Remplir à un tiers les ramequins beurrés ou les empreintes en silicone avec cette préparation. Déposer une noix de caramel au beurre salé et recouvrir avec le reste de la préparation.

Faire cuire au four à 260° pendant 10 minutes.

Démouler et disposer dans une assiette avec de la glace à la vanille ou de la crème fouettée. Napper avec le reste de caramel au beurre salé.