



## EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...



### COMMENT ON JOUE ?

#### 1 - Lisez la recette du "Cœur en chocolat"

##### ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Beurrez et farinez légèrement le moule, découpez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie, dans un bol placé dans une casserole remplie d'eau frémissante.

##### ÉTAPE 2

Ajouter le beurre coupé en dés et laissez fondre, en mélangeant avec une cuillère, puis ôtez du feu.

##### ÉTAPE 3

Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes. Déposez la moitié du sucre en poudre dans le saladier contenant les jaunes, et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange soit légèrement blanchi. Ajoutez le mélange dans le chocolat fondu.

##### ÉTAPE 4

Ajoutez une pincée de sel dans le saladier contenant les blancs d'oeufs, fouettez les blancs en neige et ajoutez peu à peu le reste du sucre en poudre. Incorporez alors le tout dans le mélange chocolaté.

##### ÉTAPE 6

Ajoutez ensuite la farine tout doucement et les amandes en poudre en pluie et remuer délicatement. Versez la pâte dans le moule. Mettez au four environ 25 min. Laissez refroidir. Décorez de sucre glace et de jolies framboises. Dégustez en amoureux !



## ASTUCES D'HELPY :

Véritable classique, le moelleux au chocolat s'est fait une place dans nos cuisines. Depuis sa création, en 1981 par Michel Bras, chef aveyronnais il a été a été de nombreuses fois réinventé et décliné à toutes les sauces, nous vous proposons ici d'en faire le dessert idéal d'un dîner en amoureux.



### 2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 2 personnes :

INGRÉDIENTS	CHOCOLAT NOIR	BEURRE	FARINE	ŒUF FRAIS	SUCRE EN POUDRE	POUDRE D'AMANDES
Pour 6 pers.	240 g	180 g	72 g	6	210 g	30 g
Pour 2 pers.						

SOLUTIONS : 80 g de chocolat noir, 60 g de beurre, 24g de farine, 2 œufs frais, 70 g de sucre en poudre et 10 g de poudre d'amandes