



LA RECETTE DU

MOELLEUX AU CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

6 personnes | 1H | NIVEAU

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre le beurre avec le chocolat au bain marie, ou à défaut dans une casserole sur feu doux. Ajouter les noix de pécan
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux puis incorporer la farine et la levure en pluie.
Ajouter ensuite le mélange chocolat / beurre / noix de pécan.
- Monter les blancs en neige et les incorporer en plusieurs fois à la préparation, en mélangeant délicatement avec une spatule.
Verser la pâte dans un moule beurré
- Enfourner 40 minutes. A mi-cuisson couvrez le gâteau de papier cuisson pour éviter qu'il ne dore sur le dessus.
- Laisser refroidir puis démouler. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.



La liste de courses

INGRÉDIENTS

180g de chocolat noir
180g de beurre
180g de sucre
100g de farine
70g de noix de pécan
1/2 sachet de levure
6 œufs
Sucre glace

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

