

# Moelleux au Chocolat Cœur Coulant aux Cristaux de Sel



Pour  
4 à 6 personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
10 minutes

## Ingédients

<b>Beurre aux cristaux de sel de mer Grand Fermage</b> .....	180 g
<b>Jaunes d'œufs</b> .....	4
<b>Œufs entiers</b> .....	3
<b>Sucre</b> .....	100 g
<b>Farine</b> .....	100 g
<b>Chocolat noir à dessert</b> .....	225 g

## Les étapes de la recette

- Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le Beurre aux Cristaux de sel de Noirmoutier Grand Fermage.
- Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec un fouet. Incorporer le sucre et mélanger.
- Ajouter la farine et bien mélanger pour éviter les grumeaux. Verser ensuite le mélange chocolat/beurre fondu dans la préparation et bien mélanger.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Beurrer des petits moules individuels antiadhésifs et verser la préparation au  $\frac{3}{4}$  du moule.
- Les enfourner pendant 5 minutes, les sortir puis démouler.

Pour réaliser  
cette recette



Beurre aux cristaux de sel de mer  
de Noirmoutier

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)