

# Moelleux au chocolat

## et son cœur coulant à la mangue

60 MN FACILE

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

#### PRÉPARATION DU MOELLEUX :

- 250 gr de beurre
- 5 œufs entiers et 5 jaunes d'œufs
- 200 gr de sucre
- 125 gr de chocolat à 64 % de cacao
- 105 gr de farine blanche

#### PRÉPARATION DU CŒUR MANGUE :

- 80 gr de pulpe de mangue
- 3 feuilles de gélatine
- 15 gr de sucre

#### PRÉPARATION DU COULIS :

- 50 gr de pulpe de mangue
- 10 gr de sucre
- 1 jus de citron

#### PRÉPARATION DE LA PÂTE À MOELLEUX :

- Casser le chocolat en petits morceaux et les faire fondre avec le beurre au micro-ondes.
- Verser ensuite la farine et le sucre et mélanger avec le fouet **1**.
- Pour lier votre pâte, incorporer les jaunes et les œufs, puis travailler avec la spatule **2** afin d'obtenir une pâte homogène.



#### PRÉPARATION DU CŒUR MANGUE :

- Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée pour les réhydrater.
- Porter à ébullition la pulpe de mangue dans laquelle vous aurez versé le sucre.
- Puis incorporer la gélatine préalablement essorée et bien remuer l'ensemble.

#### PRÉPARATION DU COULIS :

- Mélanger la pulpe, le sucre et le jus de citron en y ajoutant un peu d'eau si nécessaire.

#### MONTAGE DU MOELLEUX :

- Graissez votre plaque de mignonettes **3** avec une couche de beurre et une couche de farine. Remplir au trois quart chaque moule.
- Préchauffer le four à 180° puis enfourner les moelleux pendant 8 minutes.
- Injecter la préparation cœur de mangue avec la seringue à pâtisserie.



"Alliez chocolat et vin mousseux pour une harmonie parfaite en bouche"

L'astuce du Chef...

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT INCORPORER LE CŒUR MANGUE DANS LA PÂTE À MOELLEUX AVANT LA CUISSON.

1 Fouet silicone



2 Ustensile pâtisserie



3 Plaque de mignonettes silicone

