

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET À L'AIL



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée d'ail noir 325g

INGRÉDIENTS

4 

- 6 œufs
- 125 g de beurre doux
- 125 g de chocolat pur
- 50 g de sucre en poudre blanc
- 50 g de farine de blé
- 5 g de purée black garlic Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire fondre le beurre, la purée d'ail noir (black garlic) et le chocolat au bain-marie. Fouetter au mixeur 4 jaunes d'œuf, 2 œufs entiers et le sucre pour que le mélange soit très mousseux et double de volume. Ajouter le mélange chocolat-beurre-ail, incorporer la farine et brasser à la spatule pour un mélange aérien. Répartir la pâte dans les petits moules et faire cuire environ 9 minutes au four à 180 °C. Disposer les moelleux sur des petites assiettes et servir aussitôt.