

## MOELLEUX AU CHOCOLAT ET À L'AIL



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail noir  
325g

### INGRÉDIENTS

10 

- 15 œufs
- 315 g de beurre doux
- 315 g de chocolat pur
- 125 g de sucre en poudre blanc
- 125 g de farine de blé
- 15 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.