

Moelleux au chocolat et amandes en aumônières



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 20 mn

Servez tiède, accompagné soit de glace à la vanille soit de chantilly à peine sucrée, badigeonné ou pas de chocolat fondu. Adaptez le temps de cuisson en fonction de la consistance désirée du moelleux. Pour un moelleux coulant, comptez 15 à 20 minutes. Pour un moelleux qui se tient davantage, comptez 25 à 30 minutes.

Recette proposée par : Christelle Lorenzi

Ingrédients

- pour la pâte à crêpes :
 - 1 cs de rhum
 - 1 cuillère à soupe de confit d'amandes (facultatif)
 - 170 g de farine
 - 30 g de sucre
 - 2 œufs
 - 25 g de beurre - fondu
 - 350 ml de lait
 - 1 pincée de sel
- pour le moelleux chocolat :
 - 150 g de chocolat
 - 1 zeste d'orange - non traitée
 - 80 g d'amandes - réduites en poudre
 - 25 g de farine
 - 80 g de sucre
 - 4 œufs
 - 100 g de beurre
 - 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Faites la pâte à crêpes la veille ou 2 heures à l'avance. Pour cela, fouettez les œufs, ajoutez-y le lait.
- 2 Mettez la farine, le sel et le sucre dans un saladier, mélangez et creusez-y un puits. Au centre, versez les oeufs et le lait petit à petit en mélangeant au fur et à mesure au fouet. Ajoutez enfin le beurre fondu (et éventuellement le confit d'amandes). Laissez reposer une heure, puis confectionnez les crêpes, aussi fines que possible.
- 3 Gardez-les dans une assiette recouverte de papier aluminium.
- 4 Réalisez alors la préparation au chocolat. Commencez par faire fondre ensemble le beurre et le chocolat, en faisant attention à ne pas brûler le chocolat. Laissez tiédir.
- 5 Mélangez au fouet les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les amandes que l'on aura réduites finement en poudre, puis la farine, le sel et le mélange chocolat/beurre fondus. Incorporez ensuite le zeste d'orange. Mélangez bien.
- 6 Beurrez les ramequins. Coupez le pourtour "craquant" de chaque crêpe pour ne garder que la partie tendre. Déposez-y une crêpe en appuyant doucement sur le fond.
- 7 Allumez le four à 210°C, thermostat 7.
- 8 Garnissez avec la préparation au chocolat. Repliez les bords de chaque crêpe sur le ramequin. Faites-les tenir par exemple à l'aide de pinces en bois (ou de ficelle de cuisine si vos crêpes sont assez grandes).
- 9 Enfournez pour environ 20 minutes. Le temps de cuisson dépend de la taille de vos ramequins et la consistance désirée.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

