



Moelleux au chocolat de Vincent Guerlais

Durée 45 mn

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

25g de sucre cristal

17g de lait entier

1g de fleur de sel

80g de coeur de Guanaja (Varhona)

80g de cassonade

77g de beurre

2 œufs

20g de farine

30g d'huile de pépins de raisin

Procédé

Préchauffez votre four à 200°C.

Réalisez un caramel à sec avec le sucre. Décuire avec le lait chaud.

Ajoutez la fleur de sel, réserver.

Faites fondre au bain marie le chocolat et le beurre.

Blanchissez les œufs et la cassonade puis ajoutez le caramel à ce mélange.

Versez sur le mélange le chocolat avec le beurre fondue.

Ajoutez la farine tamisée délicatement puis l'huile de pepins de raisin.

Coulez la préparation dans un cercle ou un moule silicone puis enfournez 30 minutes à 140°C.

www.vincentguerlais.com