



Moelleux au chocolat et aux olives noires

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 45 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le moelleux

- 200 g de chocolat noir 60%
- 170 g de beurre doux
- 4 oeufs
- 220 g de sucre en poudre
- 70 g de farine de blé
- 75 g d'olives noires d'Espagne Hojiblanca

Pour la sauce

- 100 g de sucre en poudre
- 25 g de beurre doux
- 25 cl de crème liquide entière
- 30 g d'olives noires d'Espagne Hojiblanca

Pour le moelleux au chocolat

1. Couper le beurre et le chocolat en morceaux puis les faire fondre au bain-marie. Préchauffer le four à 200°C (th. 6). Beurrer et sucrer un moule à manqué de 20 cm. Hacher finement les olives noires Hojiblanca.

2. Blanchir les oeufs et le sucre au batteur jusqu'à obtenir une mousse compacte. Ajouter ensuite à la spatule le chocolat fondu et les olives hachées. Ajouter ensuite la farine délicatement.
3. Couler ensuite la préparation dans le moule. Cuire pendant environ 12 minutes. Débarrasser le moule sur une grille.

Pour la sauce caramel

1. Hacher finement les olives noires Hojiblanca.
2. Dans une poêle à fond épais, faire fondre 100 g de sucre jusqu'à obtention d'une coloration caramel. Ajouter la crème liquide, faire réduire.
3. Hors du feu, ajouter le beurre demi sel et bien mélanger afin de faire fondre celui-ci.
4. Ajouter les olives noires Hojiblanca haché et verser la sauce dans un pot.

Dressage

Servir le moelleux à même le moule avec une cuillère. Servir la sauce caramel à part.

L'astuce du Chef

Pour mieux réussir votre caramel, faites fondre le sucre dans une casserole en inox sans ajout d'eau.