



Le moelleux au chocolat de Vincent Guerlais

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 25 g de sucre cristal
- 17 g de lait entier
- 1 g de fleur de sel
- 80 g de cœur de Guanaja (Valrhona)
- 80 g de cassonade
- 77 g de beurre
- 2 œufs
- 20 g de farine
- 30 g d'huile de pépins de raisin

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Réalisez un caramel à sec avec le sucre. Décuire avec le lait chaud. Ajoutez la fleur de sel, réserver.
3. Faites fondre au bain marie le chocolat et le beurre.

4. Blanchissez les œufs et la cassonade puis ajoutez le caramel à ce mélange.
5. Versez sur le mélange le chocolat avec le beurre fondu. Ajoutez la farine tamisée délicatement puis l'huile de pepins de raisin.
6. Coulez la préparation dans un cercle ou un moule silicone puis enfournez 30 minutes à 140°C.