Moelleux au chocolat et à l'ail



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.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail noir 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000