

Moelleux au chocolat de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS

100 g d'amandes entières sans peau (blanchies) ou noisettes ou noix de pécan
100 g de chocolat noir
100 g de beurre doux
100 g de farine
100 ml de lait entier
100 g de sucre
Beurre pour le moule
Glace vanille ou autre parfums
Framboises

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 190°C.

Dans le bol du companion muni du couteau à pétrir versez les amandes et le chocolat et mixer 1 min vitesse 12. Ajoutez le beurre, mixer 10 s vitesse 12, puis le sucre et la farine et mixer 20 s vitesse 12. Ajouter le lait, racler et mélanger vitesse 7 pendant 20 s.

Beurrez le moule s'il n'est pas en silicone et verser la préparation à l'intérieur, lisser. Enfourner pour 17 minutes en surveillant la cuisson, ça doit rester moelleux. (si on fait des individuels, il faut diminuer le temps de cuisson)

Écrasez les framboises avec un peu de sucre.

Servez le moelleux un peu coulant et tiède. Ajoutez une belle boule de glace vanille et mettez un peu de framboises.