

Moelleux au chocolat cœur fondant

6 ramequins (individuels)

Ingrédients : pour 6 personnes

150 gr de chocolat noir

12 carrés de chocolat noir ou blanc

80 gr de beurre

2c à soupe de farine

90 gr de sucre glace

4 œufs entiers

Sucre glace

Préchauffer le four th 8 (240 °c)

Faire fondre le beurre, et le chocolat au bain marie (sauf les 12 carrés) .lisser bien le mélange en fouettant

Fouetter les œufs entiers et le sucre. Ajouter la farine puis le chocolat fondu en remuant sans arrêt

Beurrer 6 petits moules individuels. Remplissez les à moitié de pâte et poser au centre 2 carrés de chocolat noir ou blanc

répartissez le reste de pâte dans les moules et enfourner

Faites cuire 10mn et server dès la sortie du four

Saupoudrer légèrement de sucre glace.

Le saint amour :

Gâteau au fromage blanc et noix de coco râpée

6 parts

1 moule à charnière de 20 cm ou un moule en forme de cœur

Ingrédients :

3 œufs, 500 gr de fromage blanc, 100 gr de sucre, 90 gr de farine, 3 c à soupe de noix de coco râpée, 1 c à c de vanille liquide.

Etape 1

Allumer le four à 180°C

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc, le sucre, la noix de coco râpée et la vanille.

Etape 2

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, monter les blancs en neige (avec une pincée de sel) très ferme.

Etape 3

Incorporer les 3 jaunes d'œufs au fromage, sucre, noix de coco vanille, mélanger. Ajouter la farine tamisée puis mélanger. Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte.

Verser la préparation dans le moule préalablement beurré.

Mettre le gâteau au four 180°C pendant 30 mn

Sortir ensuite le gâteau du four et laisser refroidir 1 h avant de démouler.