



Moelleux au chocolat et quenelles de ganache

Recette pour 4 personnes

GANACHE

- 120 g de chocolat noir
- 12 cl de lait
- 12 cl de crème liquide
- 2 jaunes d'oeufs
- 40 g de sucre

MOELLEUX

- 140 g de chocolat noir
- 140 g de beurre
- 140 g de sucre
- 4 oeufs
- 7 g de maïzena
- 30 g de farine (si on utilise des moules à muffins, Gerald utilise des ramequins avec papier sulfurisé).
- 40 cl de crème anglaise

1/ Pour la préparation de la ganache, hachez le chocolat au couteau et réservez-le dans un bol.

2/ Faites chauffer le lait et la crème dans une casserole. Dans un plat, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez dessus doucement le mélange lait-crème en fouettant bien.

3/ Remettez le tout dans une casserole et laissez épaissir 2 minutes à feu moyen en fouettant vivement sans laisser bouillir.

4/ Versez ensuite ce mélange sur le chocolat et remuez à la spatule jusqu'à faire fondre le chocolat. Laissez refroidir, puis placez au moins 5 heures au réfrigérateur.

5/ Préchauffez le four à 160°C.

6/ Pour la préparation du moelleux, séparez les blancs des jaunes.

7/ Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre en morceaux.



8/ Dans un saladier, fouettez 70 g de sucre avec les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la maïzena. Versez dessus le chocolat fondu en fouettant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

9/ Dans un autre bol, montez les blancs d'oeufs en neige ferme. Ajoutez le reste du sucre à la fin. Incorporez ensuite délicatement les blancs en neige au chocolat.

10/ Beurrez et farinez 4 moules à muffins, *ou papier gras dans ramequins*, versez-y la pâte et enfournez 8 min. Vérifiez la cuisson avec un couteau.

11/ Sortez les moelleux du four et laissez reposer 15 min avant de démouler.

12/ Servez-les avec des quenelles de ganache formées à l'aide de 2 càs trempées au préalable dans de l'eau chaude. Entourez d'un cordon de crème anglaise et servez.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_moelleux-au-chocolat-et-quenelles-de-ganache?id=8399817&emissionId=5931