



- LA RECETTE DE VANINA DA SILVA -



MOËLLEUX AU CHOCOLAT ET AU RAGUSA



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 75 g de farine blanche
- 125 g de sucre glace
- 175 g de beurre
- 250 g de chocolat noir à dessert
- 50 g de chocolat Ragusa (original, noir ou blanc, à choix)
- 5 œufs entiers

Finition

Faire fondre délicatement le beurre avec le chocolat noir.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace et les œufs. Monter ce mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène.

Verser le choco-beurre sur cette préparation.

Beurrer et fariner 6 petits moules en verre ou en aluminium.

Verser la préparation dans les moules et mettre au four déjà préchauffé à 200° pendant 9 minutes.

A mi-cuisson, répartir le Ragusa équitablement dans chaque moule.

Comme accompagnement, servir de la crème vanille ou de la glace vanille. Décorer l'assiette avec quelques fruits de saison joliment disposés.



La suggestion d'accompagnement :

PARIGOT
FRANCE AOC

Crément de Bourgogne blanc ou rosé

Quelques bulles pour accompagner ce moelleux au chocolat apporteront une touche de fraîcheur et de légèreté en fin de repas. Ce crément réveillera vos papilles et sublimerà la douceur de votre dessert!

A découvrir chez:

Paratte vins
Sàrl

Grand-Rue 15
2720 Tramelan
032 487 43 22 / info@parattevins.ch

