



Cuisine et
dépendances

Cocotte tout chocolat

Une recette adaptée d'un livre-kit, que l'on m' a offert à Noël : Petites cocottes. Le concept est plutôt sympa : vous offrez un livre de cuisine + un ustensile assorti pour réaliser les recettes.

Du coup, me voilà lancée dans les cocottes !

Pour démarrer, j'ai pris une recette qui ne pouvait être que bonne : le moelleux au chocolat.



Ingrédients (pour 2 cocottes individuelles) :

- 1 oeuf
- 70 g de chocolat noir à dessert
- 30 g de beurre demi-sel
- 30 g de farine de blé T 55
- 30 g de sucre
- 15 g de fécule de maïs (maïzena)
- 1 grosse cuillère à soupe de cacao en poudre (type Van Houten)

Préparation :

Il est conseillé de chemiser les cocottes : passer un sopalin imbibé d'huile dans la cocotte et saupoudrer d'un peu de farine.

Faire fondre le chocolat en carré au bain-marie ou au micro-ondes à puissance moyenne.

Ajouter ensuite le beurre et mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse et brillante. Ajouter le sucre puis l'œuf entier, mélanger énergiquement .Incorporer ensuite le cacao puis la farine.

Répartir la pâte dans les cocottes. Entreposer une trentaine de minutes au réfrigérateur (on peut aussi les préparer quelques heures à l'avance, ce qui est assez pratique quand on reçoit).

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Quand il est bien chaud, enfourner les cocottes (sans le chapeau).

Laisser cuire en surveillant la cuisson entre 8 et 9 min : une croûte se forme mais l'intérieur doit être encore coulant.

Quand les moelleux sont prêts, les sortir aussitôt du four et servir.

La 1ère fois, je me suis fait avoir : je les ai laissées dans le four éteint encore chaud et en 5 min, c'était devenu des cakes !

Résultat : super, le cœur était bien coulant, le moelleux n'était pas excessivement sucré (j'aime bien prendre du chocolat pâtissier Meunier pour cette raison).

Le 09 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/03/12/index.html>