

# MOELLEUX CHOCOLAT FACON FORÊT-NOIRE

## Ingrédients pour 24 moelleux :

- 150 g de chocolat noir
- 120 g de beurre
- 3 oeufs
- ~~150~~ 120 g de sucre en poudre ( le chocolat est déjà assez sucré ! )
- 75 g de farine
- 48 griottes égouttées
- ~~25~~ 20 cl de crème liquide bien froide
- 25 g de sucre glace
- 24 caissettes en papier ( facultatif )

Dans un saladier, faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Fouetter les oeufs et le sucre en poudre avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Laver les fouets et les mettre au congélateur ( si chantilly maison ). Verser le chocolat fondu, puis ajouter la farine. Bien mélanger. Déposer une caissette en papier dans chaque empreinte légèrement beurrée. Si vous utilisez des moules en silicone, vous déposerez chaque moelleux dans une caissette une fois cuits. Préchauffer votre four th.6.

Garnir aux 3/4 chaque empreinte avec la préparation. Enfoncer légèrement une griotte, recouvrir d'un peu de chocolat.

Enfourner pendant 15 min environ. Sortir du four, démouler et laisser refroidir.

Sortir les fouets du congélateur puis battre la crème en chantilly. Ajouter le sucre glace à la fin. A l'aide d'une poche à douille cannelée, décorer chaque moelleux d'une rosace de chantilly et déposer une griotte sur le dessus. Si, comme moi, vous voulez faire encore plus vite, utilisez de la chantilly en bombe.