

LA RECETTE du LUNDI



puddings au chocolat cœur coulant à l'orange

dessert



INGRÉDIENTS

- 180gr de chocolat blanc cluizel chocolat blanc cluizel
- 200gr de chocolat noir cluizel chocolat noir cluizel
- 6 c.a s. de confiture d'orange
- zestes d'une orange
- 3 oeufs
- 50 gr de farine
- 50 gr de poudre de cacao non sucré.

 Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Placer deux tiers du chocolat blanc dans des moules à muffins, placez une cuillère de confiture à l'orange au centre et mettre au congélateur 10 minutes. Mettez le reste du chocolat au dessus et replacez au congélateur.
3. Faire fondre le chocolat noir au bain marie. Mélanger, beurre fondu, sucre, zestes de farine et le chocolat noir
4. Placer 2/3 du mélange au chocolat noir dans des moules à muffins, Placez y un insert de chocolat blanc congelé et recouvrir avec le reste de la préparation.
5. Mettre au four pendant 15 minutes. Sortez vos merveilles, renversez les sur une plaque et saupoudrer les de poudre de cacao. Miam !

