

## Moelleux choco-papillotes



**Ingrédients** pour une dizaine: (empreintes Ecrins Demarle contenance 7 cl)

- 100 g de chocolat noir
- 50 g de chocolat praliné ou [Praliné Gourmandises](#)
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 40 g de beurre
- 30 g de farine
- 5 papillotes (praliné)
- facultatif : quelques chouchous ou noisettes

Préchauffez votre four à 180°. Posez vos empreintes sur la plaque perforée.

Faites fondre le chocolat avec le praliné et le beurre au bain-marie. Rajoutez le sucre, mélangez. Laissez tiédir un peu avant de rajouter les oeufs puis la farine. Bien mélanger.

Remplissez-les de la préparation au chocolat. Coupez les papillotes en 2 et glissez-en un morceau au milieu de la préparation dans chaque empreinte.

Saupoudrez de chouchous ou de noisettes concassés. Faites cuire 12mn à 180°. Attendez quelques minutes puis démoulez.

*Le Flo des saveurs Janvier 2016*