

Binôme gourmand



Binôme Gourmand

>>> Le moelleux au citron

60g de beurre
3 œufs + 1 jaune
200g de sucre
100g de crème fraîche
180g de farine avec levure incorporée
2 gros citrons ou 3 petits

- :: Fouetter les œufs, le jaune d'œuf, le sucre et la crème
- :: Ajouter la farine avec levure incorporée tamisée en continuant de fouetter.
- :: Incorporer le zeste de 1 ou 2 citrons et le beurre fondu et légèrement refroidi. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène et bien lisse.
- :: Garnir des petits moules aux $\frac{3}{4}$ et faire cuire +/- 15 minutes à 180°C (Th 6).
Attention à la cuisson, il faut l'adapter en fonction de la taille des empreintes. Si ils sont trop cuits ces moelleux risquent de devenir secs.
- :: Les démouler dès la sortie du four et les laisser refroidir. Parsemer le dessus de zestes faits avec le 2^{ème} ou 3^{ème} citron.

>>> Crèmes au chocolat

70g de sucre
5 œufs
100g de chocolat noir
60cl de lait

- :: Battre les œufs entiers avec le sucre.
- :: Verser le lait chaud sur le chocolat coupé en petits morceaux..
- :: Verser le lait chocolaté sur le mélange œufs – sucre.
- :: Verser le mélange dans des ramequins et les placer dans un plat rempli d'eau chaude. L'eau doit arriver à environ la mi-hauteur des pots.
- :: Faire cuire de 15 à 20 minutes à 180°C (Th 6).
- :: Laisser refroidir et servir avec les moelleux au citron.