

PETITS MOELLEUX AU CHOCOLAT ET A L'ORANGE



Pour 12 moelleux

- 60 g de beurre
- 60 g de chocolat noir à 70% de cacao
- 60 g de farine
- 60 g de sucre glace
- 75 g de poudre d'amande
- 75 g de sucre en poudre
- 3 blancs d'oeufs
- 75 g de très petits cubes d'orange confite
- Gros cubes d'orange confite (0,5 cm environ)

Mettre le beurre à fondre à feux doux ou 50 secondes au micro-onde (sur doux). Retirez du feu et laissez tiédir...

Faites fondre le chocolat haché dans une casserole au bain-marie...

Préchauffez le four à 230° C, chez moi 160° C...

Tamisez la farine et le sucre glace au-dessus d'une jatte. Versez-y en mélangeant avec une cuillère en bois la poudre d'amande et le sucre en poudre...

Montez les blancs en neige. Incorporez-les délicatement dans la jatte. Ajoutez-y le beurre fondu. Mélangez toujours délicatement et ajoutez le chocolat fondu et les petits dés d'orange confite. Continuez à mélanger doucement jusqu'à obtenir un mélange bien homogène...

Répartir la pâte directement dans les empreintes ou comme moi dans des caissettes en papier. Décorez le dessus avec les gros dés d'orange confite (la recette préconisait 150 g, mais cela me paraissait vraiment beaucoup)...

Enfournez et laissez cuire 10 minutes (dans la recette pour des petites), 12 minutes pour moi. Je vous conseille donc de réduire le temps de cuisson si vous choisissez des petites caissettes en papier, dès qu'ils commencent à gonfler un peu, ils sont cuits...

Laissez-les refroidir sur une grille avant de déguster...