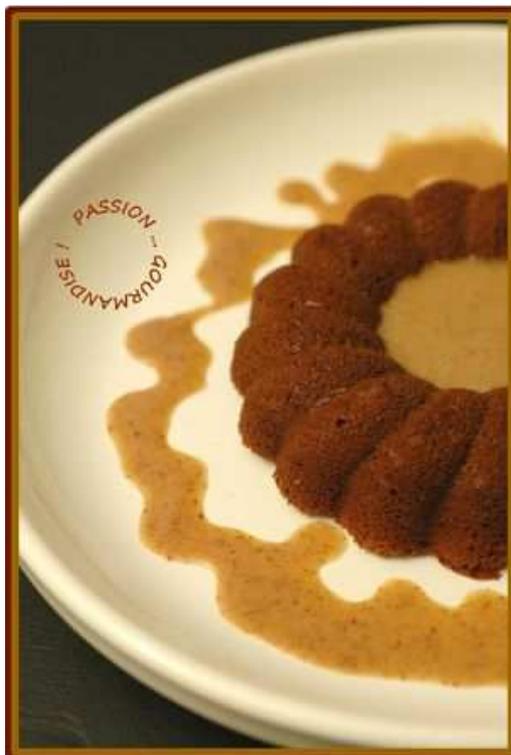


LE MOELLEUX AU CHOCOLAT DE LAURENCE SALOMON ET SA PETITE SAUCE NOISETTE OU AMANDE COMPLETE QUI LUI VA SI BIEN



Pour le moelleux

- 100 g de chocolat noir 74% de cacao**
- 80 ml de lait d'avoine**
- 1 cuillère à soupe de purée d'amande blanche**
- 1 cuillère à soupe rase de farine T80**
- 2 œufs**
- 1 cuillère à soupe de confiture d'abricot**

Pour la sauce

- 2 cuillères à soupe de purée de noisette ou d'amande complète**
- 1 cuillère à soupe de sucre roux**
- lait d'avoine**

Préchauffer le four à 160°C.

Faire fondre le chocolat au bain marie, ajouter le lait d'avoine en fouettant.

Hors du feu incorporer les jaunes d'œufs, la purée d'amande et la farine tamisée.

Ajouter 1 cuillère à soupe de confiture d'abricot et bien mélanger.

Battre les blancs au bec d'oiseau et les incorporer.

Verser l'appareil dans un moule en porcelaine, en silicone, ou antiadhésif, rond ou carré et faites cuire environ 15 min en fonction de l'épaisseur du gâteau (en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau, celle-ci ne doit pas ressortir sèche).

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la purée de noisette avec le sucre, détendre avec un peu de lait d'avoine pour obtenir une sauce qui nappe la cuillère.

Servir le moelleux accompagné de sa sauce à la noisette ou amande complète.