

Moelleux chocolat & noix de coco

Catégorie : Recettes simples et rapides

Ingrédients

- 220g d'œufs (4 gros œufs)
- 110g de sucre muscovado
- 90g de sucre
- 100g de chocolat jivara (à défaut, un chocolat au lait à 40% de cacao)
- 40g de chocolat caraïbes (à défaut, un chocolat noir à 65% de cacao)
- 200g de beurre
- 5g de sel
- 70g de farine
- 70g de poudre de noix de coco
- 90g de pépites de chocolat noir

Préparation

1. Fouettez les œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse.
2. En parallèle, faites fondre doucement le beurre avec le sel et les chocolats jivara et caraïbes.
3. Une fois qu'ils sont fondus, ajoutez-les aux œufs, puis incorporez la farine et la poudre de coco.
4. Terminez en ajoutant les pépites de chocolat noir.
5. Versez dans un moule carré beurré de 25cm de côté, saupoudrez de noix de coco, et enfournez dans le four préchauffé à 160°C pour 20 à 30 minutes selon si vous le voulez plus fondant ou plus moelleux.
6. A la sortie du four, saupoudrez à nouveau de noix de coco et disposez quelques pépites de chocolat au lait.
7. Attendez quelques minutes, puis découpez des carrés et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com