

DESSERT

MOELLEUX CHOCO-PASSION

Ingredients (pour 4 personnes)

- 180 g de pulpe de fruits de la passion (6 fruits)
- ½ citron
- 50 g de sucre
- 160 g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 50 g de farine
- 90 g de sucre
- 100 g de beurre
- Étoiles dorées comestibles

Preparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Commencer par préparer le coulis. Verser la pulpe et le sucre dans une casserole. Faire cuire une dizaine de minutes à couvert.

Mixer le coulis, puis le passer au chinois afin d'enlever tous les grains.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Incorporer petit à petit le beurre en morceaux jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Y ajouter le sucre, la farine tamisée et les oeufs. Bien mélanger.

Beurrer et fariner 6 moules. Y couler la moitié de la préparation à l'aide d'une poche à douille. Au moyen d'une cuillère, faire un puits dans le chocolat et y déposer 2 c. à s. de coulis. Recouvrir avec le reste de la préparation.

Enfourner 10-11 minutes. Servir chaud, décoré d'étoiles dorées comestibles, avec une crème pâtissière au curry.

