

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Moelleux aux pépites de chocolat sans farine.



Imprimer



Commenter



Préparation: **5/10**

Ingrédients

2

- 2 jaunes d'oeufs
- 2 c. à s. de flocons de sarrasin
- 2 c. à s. de sucre
- 40g de chocolat noir concassé
- 2 c. à s. de lait d'amandes

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là mélangez les ingrédients dans le saladier. Puis versez dans les ramequins.
3. Une fois que l'eau bout déposez-les sur le tamis et patientez environ 30 minutes.
4. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau que vous plantez délicatement au centre du moelleux. Si elle ressort «propre», vous pouvez sortir les moelleux.

Parfaits pour utiliser des jaunes d'oeufs restant après réalisation de meringues.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram