



## **Moelleux au chocolat**

Pour 6 à 8 personnes

### **INGRÉDIENTS**

120 g de chocolat fondant

60 g de beurre

120 g de sucre

3 oeufs

40 g de farine tamisée

2 cuillères à soupe de cacao en poudre

### **PRÉPARATION**

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Incorporez-y le beurre coupé en dés.

Battez les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir une pâte aérée.

Ajoutez-la au chocolat fondu puis incorporez-y progressivement la farine.

Beurrez 4 petits moules jetables (aluminium).

Parsemez-les de cacao en poudre et retirez l'excédent.

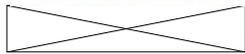
Remplissez les moules aux  $\frac{3}{4}$  de leur capacité.

Préchauffez le four à 200°C (Fonction Vapeur Alternée) et faites cuire 8 à 10 minutes.

Laissez reposer 1 minute et démoulez les moelleux directement sur les assiettes.

### **Vapeur Combinée**

200°C / 8-10 minutes



## Madelines

Pour 4 à 6 personnes

### INGRÉDIENTS

120 g de beurre fondu

100 g de sucre semoule

2 oeufs

150 g de farine

10 g de levure sèche

1 cuillère à soupe de miel

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 cuillère à café rase de zeste de citron râpé

### PRÉPARATION

Battez les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Mélangez la farine tamisée, le sel et la levure sèche. Ajoutez-y le beurre fondu, le zeste de citron et le miel.

Laissez reposer le tout pendant une demi-heure.

Préchauffez le four à 200°C (Fonction Vapeur Alternée). Remplissez les moules à madeleines beurrés au tiers de leur capacité.

Enfournez et faites dorer pendant 8-10 minutes (en fonction de la taille des moules).

### Vapeur Alternée

200°C / 8-10 minutes