



Moelleux chocolat coeur fondant léger

(Durée totale : 10 minutes / 6 moelleux)

INGREDIENTS

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir + 6 carrés de chocolat noir pour le coeur
- 3 œufs entiers + 1 jaune
- 125 g de yaourt nature 0% (ou n'importe quel yaourt nature sans sucre)
- 20 g de fécule de maïs (maïzena)

RECETTE AU THERMOMIX

- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre les 200 g de chocolat dans le bol et mixer **10 sec / Vit 8**
- Faire fondre en réglant **3 min / 50°C/ Vit 3**
- Ajouter les œufs et la maïzena puis régler **10 sec/ Vit 6**
- Ajouter le yaourt et mixer **10 sec/Vit 3**
- Verser la préparation dans 6 moules et placer un carré de chocolat au centre de chaque moelleux
- Enfourner 8 minutes

ASTUCE : VOUS POUVEZ LES CONGELER ET LES RÉCHAUFFER 10 MIN AU FOUR AVANT DE LES SORTIR

ACCOMPAGNEMENT :

Avec un bon café, un bon chocolat chaud, une crème anglaise légère...