

MINI MOELLEUX CHOCOLAT PRALINES



INGREDIENTS :

150 gr de beurre
200 gr de chocolat noir à 54%
4 œufs
120 gr de sucre en poudre
100 gr de poudre d'amandes
60 gr de farine
1 cuillère à soupe de [praliné Gourmandises](#)
1 pincée de sel fin
2 gr de levure
Pralines roses concassées

PREPARATION :

Préchauffer le four à 160°
Poser l'empreinte sur la plaque aluminium, ici j'ai choisi les petites charlottes et les mini marguerites.
Faire fondre au bain marie ou au micro ondes le chocolat avec le beurre coupé en morceaux et le praliné.
Battre les œufs avec le sucre et incorporer le mélange au chocolat.
Ajouter la poudre d'amandes, la farine et une pincée de sel fin. Mélanger pour obtenir un appareil bien homogène.
Mettre l'appareil dans une poche à douilles pour remplir plus facilement les empreintes.
Dans le fond des empreintes, répartir les pralines concassées et recouvrir avec l'appareil au chocolat.
Cuire 15 minutes à 160° et laisser refroidir avant de démouler. Attention de ne pas trop cuire les moelleux pour qu'ils restent fondants.
Attendre qu'ils refroidissent un peu pour mieux les démouler, les gâteaux au chocolat en refroidissant, le chocolat se cristallise, durcit et le démoulage sera plus simple.

L'oasis des Lômes
[Http://oasisdeslomes.canalblogr.com](http://oasisdeslomes.canalblogr.com)