

## MOELLEUX CHOCOLAT, COULIS D'ORANGE ET GLACE AUX EPICES



**Ingrédients :** (pour 8 cercles de 5,5cm ou 6 de 6,5 cm)

**Moelleux :**

100 gr de chocolat 70 % min.  
1 c. à soupe de cacao en poudre (facultatif)

80 gr de sucre  
90 gr de beurre  
2 œufs

**Coulis d'orange :**

3 oranges  
60 gr de sucre gélifié  
1 pointe de poudre à lever  
40 gr de farine

**Glace aux épices :** produit sélection Migros

### Mise en place :

**Moelleux :** Fondre au micro ondes le chocolat, ajouter le beurre ramolli en parcelles et bien lisser. Battre les 2 œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le mélange beurre-chocolat. Terminer par la farine tamisée, la poudre de cacao et la poudre à lever. Bien mélanger.

Beurrer les cercles et les passer dans le sucre. Répartir la masse au 3/4 de la hauteur. Mettre au congélateur.

**Coulis d'oranges :** râper le zeste d'une demi-orange. Ensuite les peler à vif, les couper en tranches puis en quartiers. Mettre le tout dans une casserole avec le sucre gélifié. Porter à ébullition et cuire 2 minutes. Mixer pour obtenir un coulis onctueux. Mettre au frais.

### CUISSON

Cuire les moelleux 8 minutes (12 min pour les grands) dans un four à 210°.

### SERVICE

Servir sur le coulis d'orange avec une quenelle de glace aux épices.

**Remarque :** la cuisson doit être testée dans vos fours, ceux-ci n'étant pas tous réglés de façon identique.