

# Mini-moelleux au praliné



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation :** 10 minutes
- ✓ **Cuisson :** 7 à 10 minutes
- ✓ **Repos :** 12 heures

## ✓ **Ingrédients**

### **pour une vingtaine de mini-moelleux :**

- 50 g de chocolat noir
- 50 g de chocolat praliné
- 2 oeufs
- 1 grosse cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de farine
- 100 g ricotta
- une poignée de noisettes

## ✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Faites fondre les deux chocolats ensemble au bain-marie. Pendant ce temps, séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Battez les jaunes avec le miel. Ajoutez la farine puis la ricotta. Bien mélangez au fouet. Ajoutez les chocolats fondus.

Montez les blancs en neige ferme. Incorporez-les délicatement dans l'appareil au chocolat.

Versez le mélange dans des mini-moules en silicone. Déposez 1 noisette sur chaque mini-moelleux.

Enfournez pour 7 à 10 minutes à 180°C. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Laissez refroidir entièrement les mini-moelleux avant de le démouler. Le mieux étant de les laisser reposer une nuit au frais.



www.audalacuisine.com