

Moelleux au chocolat et amandes en aumônières

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 à 8 ramequins

Pâte à crêpes :

- 170 g de farine
- 2 œufs
- 350 ml de lait
- 25 g de beurre fondu
- 30 g de sucre
- 1 càs de rhum
- 1 pincée de sel
- facultatif : 1 càs de confit d'amandes

Moelleux chocolat:

- 100 g de beurre
- 150 g de chocolat
- 4 œufs
- 80g de sucre
- 25 g de farine
- 80 g d'amandes réduites en poudre
- 1 zeste d'orange non traitée
- 1 pincée de sel

Faire la pâte à crêpes la veille ou 2 h à l'avance :

Fouetter les œufs, y ajouter le lait.

Mettre la farine, le sel et le sucre dans un saladier, mélanger et y creuser un puits.

Au centre, verser les œufs et le lait petit à petit en mélangeant au fur et à mesure au fouet. Ajouter enfin le beurre fondu (et éventuellement le confit d'amandes).

Laisser reposer une heure, puis confectionner les crêpes, aussi fines que possible.

Les garder dans une assiette recouverte de papier aluminium.

Faire la préparation au chocolat :

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat, en faisant attention à ne pas brûler le chocolat. Laisser tiédir.

Mélanger au fouet les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les amandes que l'on aura réduites finement en poudre, puis la farine, le sel, et le mélange chocolat/beurre fondu. Ajouter le zeste d'orange. Bien mélanger.

Beurrer les ramequins. Couper le pourtour "craquant" de chaque crêpe pour ne garder que la partie tendre. Y déposer une crêpe en appuyant doucement sur le fond.

Allumer le four th7, 210°C.

Garnir avec la préparation au chocolat. Replier les bords de chaque crêpe sur le ramequin. Les faire tenir par exemple à l'aide de pinces en bois (ou de ficelle de cuisine si vos crêpes sont assez grandes).

Enfourner pour environ 20 minutes. Le temps de cuisson dépend de la taille de vos ramequins et la consistance désirée.

Servir tiède, accompagné soit de glace à la vanille soit de chantilly à peine sucrée, badigeonné ou pas de chocolat fondu.