

Moelleux à la pralinoise

et sa sauce vanille



Pour 6 personnes (moule de 20 cm en silicone ou adapté au micro-ondes)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 7 minutes pour le moelleux + 9 minutes pour la sauce vanille

Moelleux :

- 200 g de chocolat "pralinoise" ou 150 g de chocolat noir
- 140 g de beurre (1/2 beurre doux + 1/2 beurre salé)
- 3 œufs (calibre moyen)
- 80 g de sucre (120 g avec le chocolat noir)
- 20 g de poudre d'amandes
- 20 g de farine

Sauce vanille :

- 4 jaunes d'œufs (calibre moyen)
- 50 cl de lait
- 1 c à dessert de Maïzena
- 60 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparez le moelleux : Faites fondre le chocolat à 900 W avec le beurre pendant 1 minutes.

Incorporez la poudre d'amandes, la farine, le sucre et les œufs un à un en mélangeant entre chaque ajout. Versez la pâte dans un moule adapté au micro-ondes (silicone, verre...)

Programmez 3 minutes à 900 W. (Vous pouvez ajoutez des amandes effilées sur le dessus à ce moment-là). Programmez de nouveau 4 minutes à 600 W. Attendez 5 minutes avant de démouler sur un plat.

Laissez refroidir. Conservez ce moelleux au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Préparez la sauce vanille : **Au thermomix :** Placez les jaunes, le lait, le sucre et la Maïzena mélangée avec un peu de lait prélevé sur la quantité totale. Grattez l'intérieur de la gousse de vanille et incorporez-le dans le bol. Mixez **10 secondes/vitesse 4**. Programmez **9 minutes à 80°/vitesse 4**.

A la casserole : il suffit de faire chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille grattée. Pendant ce temps, mélangez les jaunes, le sucre et la Maïzena. Versez le lait chaud progressivement sur ce mélange et poursuivez la cuisson quelques minutes jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (comme une crème anglaise).

Versez dans un pichet ou tout autre récipient et laissez refroidir. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Servez une part de moelleux agrémenté d'un filet de sauce vanille.

Vous pouvez tiédir la part de moelleux quelques secondes au micro-ondes avant de le servir.