



 Wine in Black

## Moelleux au chocolat avec coeur fondant et crème à la cerise



**Temps de préparation :** 50 min

**Vin conseillé :** Vin fortifié



### Ingrédients pour 6 personnes

#### POUR LES MOELLEUX:

<b>150 g</b>	chocolat noir
<b>80 g</b>	beurre + un peu plus pour le moule
<b>1 grosse pincée</b>	de sel
<b>4</b>	oeufs de taille moyenne
<b>75 g</b>	sucre
<b>1 sachet</b>	de sucre vanillé
<b>4 cuillères à soupe</b>	de farine

#### POUR LA CRÈME À LA CERISE:

<b>150 g</b>	cerises
<b>200 g</b>	crème liquide
<b>2 sachets</b>	de sucre vanillé
<b>1 pincée de zeste</b>	de citron ou d'orange
<b>1 cuillère à soupe</b>	de crème fraîche



### Préparation

**1/5**

Cassez le chocolat en morceaux et coupez le beurre en dés. Mettez-les dans une petite casserole et faites fondre doucement à feu doux. Incorporez le sel.

**2/5**

Préchauffez le four à 220 °C ( 220°C pour les fours à convection). Graissez le moule à muffins avec le beurre.

**3/5**

Battez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Ajoutez petit à petit le chocolat fondu puis la farine et mélangez le tout délicatement. Versez la pâte dans les cavités du moule et enfournez. Laissez cuire les gâteaux pendant environ 12 minutes puis laissez-les reposer.

**4/5**

Lavez les cerises, dénoyotez-les et hachez-les finement. Battez la crème avec le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une consistance ferme. Ajoutez les cerises avec le zeste de citron ou d'orange et la crème fraîche.

**5/5**

Démoulez les moelleux et garnissez-les avec la crème à la cerise.