

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Moelleux aux pépites de chocolat sans farine.



Imprimer



Commenter

Préparation: **5/10**

Ingrédients

2

- 2 jaunes d'oeufs
- 2 c. à s. de flocons de sarrasin
- 2 c. à s. de sucre
- 40g de chocolat noir concassé
- 2 c. à s. de lait d'amandes

1. Remplissez la cuve d'1/3 d'eau. Portez-la à ébullition.
2. Pendant ce temps-là mélangez les ingrédients dans le saladier. Puis versez dans les ramequins.
3. Une fois que l'eau bout déposez-les sur le tamis et patientez environ 30 minutes.
4. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau que vous plantez délicatement au centre du moelleux. Si elle ressort «propre», vous pouvez sortir les moelleux.

Parfaits pour utiliser des jaunes d'oeufs restant après réalisation de meringues.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)