

Le moelleux de Michèle
(recette pour les nuls en cuisine comme moi)

Pour une douzaine (de personnes j'imagine)

Ingrédients (c'est ce qui va servir à faire la recette) :

- 80 g de chocolat noir ou praliné *(attention il paraît que le chocolat au lait est trop sucré)*
- 80 g de beurre demi-sel *(c'est du beurre salé, mais pas trop)*
- 325 g de crème de marrons *(attention les marrons ne sont pas comestibles. Il s'agit en fait de châtaignes)*
- 3 œufs entiers *(« entier » ne veut pas dire avec la coquille !)*
- Amandes effilées *(au pif ! De toutes façons c'est pour la déco)*


Faire fondre le chocolat et le beurre (la pâtissière ne m'a pas précisé comment mais vous trouverez sûrement)

Mélanger (ne pas confondre avec « les manger »)

Ajouter une pincée de sel

Laisser refroidir (ce qui précède)

Ajouter la crème de marrons puis les œufs battus (les pôvres !)

Verser dans des moules (les moules à canelés font très bien l'affaire)  sans oublier les amandes (dont la quantité, vous l'aurez noté, dépend du pif de la pâtissière).

Passer tout ça au four 35 minutes à 160° (celsius)

Déguster sans oublier d'en laisser pour les copains !