

# Moelleux au chocolat noir avec un coeur coulant au chocolat blanc au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 14 min	Durée : 19 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 12	Commentaires : 15	Astuces : 15

## Ingrédients

200g de chocolat dessert noir  
100g de chocolat galak blanc  
100g de farine  
140g de sucre semoule  
200g de beurre  
4 oeufs

## Etapes

- ^»
- Programmer le four sur 180°C.
- ^»
- Mettre le chocolat noir dans le bol du thermomix.
- ^»
- Mixer 5 secondes sur la vitesse 5.
- ^»
- Ajouter le beurre coupé en morceaux.
- ^»
- Cuire 4 minutes sur 70°C à la vitesse 3.
- ^»
- Ajouter la farine, les oeufs entier, le sucre semoule.
- ^»
- Régler 45 secondes sur la vitesse 4.
- ^»
- Mettre la pâte dans des petit moules (je mets la pâte dans des moules à muffins).
- ^»
- Couper le chocolat blanc en petit morceaux.
- ^»
- Déposer un morceaux de chocolat blanc sur la pâte.
- ^»
- Enfoncer le légèrement avec la pointe d'un couteau.
- ^»
- Enfourner 10 minutes.