

« MOELLEUX AU CHOCOLAT »

pour 4 personnes

100gr de chocolat, 100gr de beurre, 4gr de farine, 5gr de maïzena, 40gr de poudre d'amande, 50gr de sucre, 2 jaunes d'œufs et 2 œufs entiers

Faire fondre le chocolat et le beurre en bain marie.

Mélanger tous les produits secs : farine, maïzena, poudre d'amande et sucre.

Beurrer les moules avec une beurre pommade et du sucre

Mélanger le chocolat fondu à l'autre préparation et ajouter les œufs.

Mouler et laisser cuire 8 minutes dans un four à 200°C

« LA CREME ANGLAISE »

pour 4 personnes

4 jaunes d'œufs, 50gr de sucre, 1 gousse de vanille et 25cl de lait

Faire bouillir le lait et la gousse de vanille

Clarifier les œufs puis les blanchir.

Cuire la crème anglaise et la passer au chinois.

Laisser refroidir

Recette proposée par :

Philippe JUNG

Le jardin de Bellevue

58 rue Claude Bernard

57000 METZ

03 87 37 10 27