

## Moelleux surprise choco-pomme

🕒 20 min + 3 h au congélateur et au frais + 19 min au four

Pour 6 moules à moelleux, graissés, ou 6 ramequins en porcelaine d'env. 1½ dl, graissés et farinés

<b>100 g de compote de pommes</b> <b>1 sachet de sucre vanillé</b> <b>1 c. c. de cannelle</b>	Mélanger compote de pommes, sucre vanillé et cannelle, répartir dans 6 compartiments d'un bac à glaçons, mettre env. 3 h au congélateur.
<b>100 g de chocolat noir</b> <b>80 g de beurre</b>	Hacher finement le chocolat, couper le beurre en morceaux, mettre les deux dans un bol à parois minces, placer celui-ci au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser.
<b>3 œufs frais</b> <b>120 g de sucre</b> <b>1 pincée de sel</b> <b>1 c. s. de gin</b> ou d'eau	Mélanger œufs, sucre et sel avec les fouets du batteur-mixeur, travailler encore jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le gin et le chocolat.
<b>50 g de farine</b> <b>2 c. s. de cacao en poudre</b> <b>¼ de c. c. de poudre à lever</b>	Mélanger farine, cacao et poudre à lever, incorporer. Verser la pâte dans les moules préparés, mettre env. 3 h au frais.
	Préchauffer le four à 210° C. Retirer les moules du réfrigérateur, imprimer une petite cavité dans la pâte avec une cuillère à café. Déposer un cube de compote congelé dans chaque cavité, recouvrir d'un peu de pâte. Poser les moules sur une plaque.
<b>cacao en poudre</b> pour le décor	<b>Cuisson:</b> env. 19 min dans la moitié inférieure du four. Le cœur fourré des moelleux doit être coulant. Retirer, démouler en retournant délicatement sur des assiettes, poudrer de cacao, servir aussitôt.

**Pièce:** 386 kcal, lip 21g, glu 40g, pro 6g

