



**BOSCH**

Des technologies pour la vie

## Notre recette pour un moelleux au chocolat parfait

Pour 6 personnes

---

Prenez **4 œufs**, séparez les blancs des jaunes.

Battez les blancs en neige.

Si vous avez un robot avec un mouvement planétaire, c'est plus simple. Il racle bien les bords du bol. Evidemment vous pouvez aussi les monter à la main, c'est juste un peu plus long.

Quand vous avez une texture ferme, on réserve-les dans un autre bol.

---

Ensuite, dans une casserole, on place :

- **1 tablette de chocolat** cassée en morceaux
- **2/3 de tasse de beurre**
- **1 cuillère à soupe d'eau**
- **1 pincée de sel**

Faites fondre sur feu doux.

---

Pendant ce temps, réalisez une mousse avec les jaunes d'œufs et le sucre.

Dans le bol du robot, placez :

- **4 jaunes d'œufs**
- **2/3 de tasse de sucre**
- **Une gousse de vanille**

Battez jusqu'à obtenir une mousse jaune pâle, légère et onctueuse. Cette opération s'appelle le foisonnement.

---

Le chocolat est fondu. Retirez la casserole du feu et ajoutez une tasse de farine et un demi sachet de levure.

Remuez avec une spatule afin de bien incorporer tous les ingrédients.

---

Toujours hors du feu, et dans la casserole, ajoutez la mousse des jaunes d'œufs. Remuez délicatement. Ajoutez la mousse des blancs d'œufs. Remuez encore plus délicatement.

---

Versez le mélange dans un moule beurré et fariné.

Si vous avez un four Bosch Série 8, sélectionnez la recette programmée pour le moelleux. Il détermine tout seul la température et le temps de cuisson.

Si vous utilisez la vapeur, votre moelleux sera encore meilleur !

Si vous avez un four traditionnel, enfournez-le à 180°C pour environ 45 minutes. Il faudra vérifier de temps en temps la cuisson.