

LES MOELLEUX DE TATA

POUR 4 PETITS MOELLEUX

40 GR BEURRE SALÉ
40 GR CHOCOLAT 50/55%
40 GR SUCRE GLACE
15 GR FARINE T45
1 OEUF
1/4 CC DE LEVURE CHIMIQUE

FAIRE FONDRE LE BEURRE, VERSEZ LE CHAUD SUR LE CHOCOLAT ET
LAISSEZ REPOSER 1 MINUTE

HOMOGENÉISEZ

BIEN MÉLANGER LES OEUF AVEC LE SUCRE. LORSQUE LE MÉLANGE A
BIEN BLANCHI, AJOUTEZ LA FARINE ET LA LEVURE.

AJOUTEZ LE MÉLANGE CHOCOLAT-BEURRE

RÉPARTISSEZ DANS LES VERRINES (DE TYPE POT DE YAOURT). DÉPOSEZ
DANS LE PANIER DE LA COCOTTE. NE PAS COUVRIR LES POTS.

VERSEZ 25CL D'EAU (DANS MON SOUVENIR, C'ÉTAIT QUAND MÊME PLUS),
PLACEZ LE PANIER ET FERMEZ L'AUTOCUISEUR.

CUISEZ 10 MIN, SOUPE EN POSITION "ÉCHAPPEMENT VAPEUR".

ÉTEIGNEZ, DÉPRESSURISEZ ET SAVOUREZ CHAUD (OU FROID, C'EST SUPER
BON AUSSI ;)