

# MOELLEUX CHOCOLAT COEUR POMME-LIANE ?

Niveau  
**Moyen**

Temps de préparation  
**20 minutes**

Temps de cuisson  
**15 minutes**

Pour  
**6 personnes**

## Les ingrédients

**4 à 6 pomme-lianes**

200 gr de chocolat noir ?

100 gr de sucre

4 oeufs ???? ?

125 gr de beurre ?

125 gr de farine

IFEL NC 2023

© Crédits Photos – Canva



## LES ÉTAPES

- 1.** Couper les pomme-lianes en deux et récupérer la pulpe à l'aide d'une cuillère. Répartir la pulpe dans un moule à glaçon (6 glaçons) et laisser figer (minimum 1h).
- 2.** Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Quand le chocolat est fondu, mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 3.** Mélanger les œufs et le sucre puis ajouter le chocolat fondu. Pour finir, ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 4.** Répartir la préparation dans 6 moules individuels et placer un glaçon de pomme-liane au centre de chacun.
- 5.** Mettre à cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant environ 15 minutes.
- 5.** Sortir du four et déguster, c'est terminé ! ?