

MOELLEUX CHOCOLAT ET PECHES AU SIROP

4 personnes

Achats

30 personnes

125 gr.	Beurre pommade
125 gr.	Chocolat ménage
4	Œufs
35 gr.	Sucre glace
2 c.s.	Jus de citron
1 c.s.	Cardamone
1 c.s.	Liqueur de café ou Baileys
1 pot	Confiture de cerises noires
4	Pêches
4 c.s.	Sucre
12 feuilles	Menthe

Recette :

1. Moelleux : Mélanger le beurre, le chocolat fondu, les jaunes d'œuf, le citron, le sucre (garder un peu pour la déco.), la liqueur et la cardamone. Battre les blancs d'œuf et l'incorporer dans le mélange. Choisir des moules individuels assez haut, verser un peu de confiture au fond, et y couler le mélange. Les cuire au four préchauffé à 200° pendant 4 minutes.
2. Pêches : couper les pêches en quartiers, les déposer dans une casserole, sucrer, recouvrir d'eau et faire cuire 10 minutes à feu doux avec couvercle. Sortir les pêches et réduire le jus à feu vif.
3. Service : placer un moelleux (à l'envers en les démoulant) et saupoudrer avec le sucre glace, 4 quarts de pêche, quelques cuillers de jus de cuisson des pêches et placer quelques feuilles de menthe.