

Moelleux aux fruits de la passion

Pour 9 moelleux

Préparation : 10 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 40g de beurre
- 60g de sucre roux
- 80g de purée de fruits de la passion
- 60g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50g de pépites de chocolat (facultatif)



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, une cuillère magique, une spatule haute température, un robot, un moule St Honorés de Maelig Georgelin, une toile siliconée et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule St Honorés sur la plaque alu perforée.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Réserver.
- Séparer les blancs des jaunes.
- Dans le cul-de-poule, fouetter les jaunes avec 40g de sucre à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter la purée de fruits et fouetter.
- Ajouter la farine et la levure et fouetter de nouveau.
- Ajouter le beurre refroidi et fouetter de nouveau.
- Dans le bol du robot, monter les blancs en neige avec 20g de sucre.
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger pour une version chocolatée.
- Verser dans les empreintes, déposer la toile siliconée dessus et enfourner durant 15 min.

Bon appétit !



Moule St Honorés Maelig Georgelin

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle