

Mi-cuits au Nutella et leur Chantilly

Ingrédients pour Mi-cuits au Nutella et leur Chantilly

150g de chocolat au lait, 40g de beurre, 1 cuillère à soupe de farine, 80g de sucre, 3 œufs, 4 cuillères à café de Nutella. Pour la Chantilly : 50cl de crème fleurette, 150g de Nutella.

Préparation pour Mi-cuits au Nutella et leur Chantilly

Préchauffer le four à 200°C.

Préparer la Chantilly : faire chauffer la crème fleurette avec le Nutella. Mettre dans un siphon et laisser refroidir.

Pour les mi-cuits : utilisez de préférence des moules à mi-cuits individuels en carton spécial cuisson, plus simple d'utilisation car ils n'ont pas besoin d'être démoulés. Si vous utilisez des emporte-pièces individuels (ronds à bord hauts), beurrez-les et farinez-les avant de les poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Dans un saladier, faire blanchir les œufs et le sucre. Ajouter à ce mélange la farine tamisée en mélangeant. Y incorporer l'appareil chocolat-beurre. Battre jusqu'à ce qu'aucun grumeau ne subsiste dans la pâte.

Remplir les moules (ou emporte-pièces) jusqu'aux trois quarts de leur hauteur, car la préparation gonfle un peu. Poser une cuillère à café de Nutella sur chaque gâteau. Faire cuire durant environ 7 min en surveillant bien, pour que le cœur des gâteaux reste fondant. Servir la Chantilly à côté de chaque mi-cuit, dans une petite coupelle.

Nos suggestions pour Mi-cuits au Nutella et leur Chantilly

Les mi-cuits doivent être dégustés dès la sortie du four.