Mes moelleux aux 50 nuances

Il y a quelques jours c'était la Saint-Valentin. Et sur grand écran, depuis une semaine, passe un film soi-disant érotique et envoûtant. Film adapté d'un livre à succès dont j'ai lu le premier tome, puis la moitié du second. Oui seulement la moitié parce que… c'était trop fort, trop intense, trop perturbant. Non, je plaisante. En fait, c'était juste trop ennuyeux. J'ai eu l'impression de me retrouver à l'âge de mes 14 ans. Le front plein d'acné et la tête pleine de rêves, imaginant mon prince charmant en dévorant des dizaines de romans Harlequin tout en mangeant des chips.

Lénart/Nadine Jacquet

J'exagère, il y a tout-de-même quelques ustensiles en plus que je n'avais jamais vus dans mes romans à l'eau de rose. Mais je n'ai pas attendu de lire ce bouquin pour utiliser ces ustensiles au quotidien. Je fais référence à mon fouet bien sûr. Et uniquement en cuisine bien entendu (je vous dessinerais bien un petit clin d'œil mais je ne peux pas).

Les recettes de Virginie

Alors parlons d'amour. Sans décor pompeux ni scénario tordu. Sans perfection absolue. Quittons le monde des bisounours et des petits poneys roses qui volent haut dans le ciel. Parlons vraiment d'amour. Et parlons d'érotisme.

Découvrons ces moelleux au chocolat. Pénétrons dans l'alcôve de leurs profonds mystères. Délicats et raffinés comme un jeu de séduction subtil, lorsque la dégustation commence par les yeux et les parfums. A la première bouchée, fondants, chauds et onctueux, semblables à un long premier baiser enivrant. Qui donne naissance au désir irrésistible de découvrir la source de ce plaisir ensorcelant. Mais ne brûlons pas les étapes. Savourons chaque seconde avant d'atteindre avec frénésie le cœur de cette extase culinaire.

Un cœur dégoulinant subitement de douceur et de sensualité, telle la lave enveloppante d'un volcan qui se serait enfin réveillé. Un cœur coulant voluptueusement dans notre assiette, à portée de nos doigts fébriles. Et sur nos lèvres avides de nouvelles découvertes charnelles, la sensation d'avoir atteint le paroxysme de la jouissance gustative. Et la volonté d'en redemander, encore et encore.

Alors mes chers lecteurs, si vous n'avez encore aucun projet érotique pour le prochain week-end, je vous propose plusieurs activités. Vous pouvez lire un livre. Aller au cinéma. Ou vous nourrir simplement de pure sensualité.

VIRGINIE LÉNART
www.lesrecettesdevirginie.com

Pour 4 personnes (4 moules de 8 cm)

Préparation: 10 minutes
Cuisson: 9 minutes

- 100 g de chocolat noir 64% de cacao
- 100 g de beurre
- 60 g de sucre
- 2 oeufs
- 40 g de farine
- beurre et farine pour les moules
- carrés de chocolat noir, au caramel, blanc, boule Lindt au chocolat blanc, noir... (à vous de choisir vos nuances)

La marche à suivre

1 Préchauffez le four à 210°C. Cette température vaut pour une fonction à chaleur tournante. Si vous avez un four standard, préchauffez-le à 220°C. Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux au bain-marie, à feu doux, en mélangeant avec une spatule. Laissez tiédir et réservez.

2 Dans un récipient, mettez le sucre et les oeufs et mélangez au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et mélangez. Ajoutez le chocolat et beurre fondus et mélangez bien encore au fouet.

3 Comment beurrer les moules: beurrez tout d'abord le fond des moules. Pour les bords, beurrez de l'intérieur (fond du moule) vers l'extérieur sur tout le tour. Donc, dans le sens du démoulage, ce qui va le faciliter. Puis farinez tout l'intérieur des moules en tapotant à l'envers pour enlever l'excédent. Mettez dans chaque moule une bonne cuillère à soupe de l'appareil à chocolat. Puis placez ce que vous souhaitez au centre: une boule de chocolat, deux carrés de chocolat noir, deux carrés de chocolat au caramel... En tous les cas, mettez une boule ou deux carrés de chocolat.

4 Ajoutez le reste de l'appareil dans chaque moule pour recouvrir le milieu et tassez un peu en tapant les moules contre le plan de travail.

5 Enfournez pour 9 minutes au milieu du four préchauffé à 210°C. Pour ma part c'est parfait. Mais les fours varient d'un foyer à l'autre. Il est possible que vous ayez besoin de 2 ou 3 minutes de plus. Faites un essai avant pour être définitivement au point avec le temps exact de cuisson. Seul l'intérieur doit être coulant. L'extérieur lui doit être cuit. Sortez les moelleux du four et laissez-les tiédir 10 à 15 minutes. C'est tiède qu'ils sont les meilleurs!

6 Démoulez les moelleux en les retournant délicatement dans une assiette. Parsemez de sucre glace par exemple, servez et envolez-vous au 7e ciel!