

PETITS COULANTS AU COEUR CAMEL ET CREME ANGLAISE (thermomix et cake factory)



Ingrédients:

- pour les coulants :
- 6 carrés de chocolat dessert au caramel
- 100 g de chocolat dessert noir en morceaux
- 80 g de chocolat dessert au lait en morceaux
- 4 c à s d'eau
- 3 œufs
- 150 g de beurre fondu et 20 g pour beurrer les ramequins
- 75 g de sucre
- 45 g de farine
- pour la crème anglaise :
- 250 g de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 35 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation:

- pour les coulants :
- beurrer les alvéoles du moule à muffins
- mettre dans le bol, les morceaux de chocolat noir et au lait
- puis réduire en poudre pendant 15 secondes à vitesse 9
- racler les parois du bol à l'aide d'une spatule, ajouter l'eau
- puis faire fondre 5 minutes à 70°C vitesse 1
- insérer le fouet, ajouter le reste des ingrédients sauf le chocolat au caramel
- puis mélanger 2 minutes à vitesse 4
- répartir la moitié de la préparation entre les 6 alvéoles du moule
- puis poser un carré de chocolat dessert au caramel au milieu de chaque alvéole
- verser le reste de la préparation dans chaque alvéole
- puis nettoyer et laver le bol
- déposer le moule à muffins dans le cake factory
- lancer le programme P3 cœur coulant pour 15 minutes
- laisser reposer 10 minutes avant de démouler
- pendant ce temps préparer la crème anglaise :
- mettre dans le bol, les jaunes d'œufs, les sucres et le lait

- puis régler 7 minutes à 80°C vitesse 4
- puis 15 secondes à vitesse 9
- servir le petit coulant accompagné de crème anglaise ou d'une boule de glace à la vanille

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2022
<http://thermominoux.over-blog.com>