



Recette élaborée par **Rémi Carreño Paredes**

LA MANUFACTURE DU GOÛT



Rémi
CARREÑO PAREDES
Chef CLUIZEL

COULANT AU CHOCOLAT

Recette pour 5 pièces

180 g **Chocolat « de Métier » Caozelo
Noir 55 %**
160 g Beurre
250 g Œufs entiers
130 g Sucre semoule
80 g Farine

**Chocolat « de Métier » Caozelo
Noir 55 %** réf. 20115

Procédé

Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes. Ajouter le beurre et mélanger, sans faire mousser. Dans un cul de poule, mélanger les œufs et le sucre. Incorporer la farine au mélange oeufs-sucre, mélanger. Mélanger votre appareil oeuf/sucre/farine avec l'appareil chocolat-beurre. Réserver 1 nuit au réfrigérateur. Graisser l'intérieur de vos moules avec du beurre ou détailler un papier cuisson du diamètre de votre cercle dépassant en hauteur de 2 ou 3cm et le mettre à l'intérieur du cercle (7,5cm de diamètre). Pocher votre appareil jusqu'au $\frac{3}{4}$ du cercle, cuire à 190 °C pendant 6-7 minutes. Réserver à température ambiante.

Moule / matériel

Cercle inox taille individuelle 7,5 cm de diamètre



RETROUVEZ DE NOMBREUSES
RECETTES UTILISANT LE CHOCOLAT
« DE MÉTIER » **CAOZELO NOIR 55 %** DANS
NOTRE **GUIDE DES BASIQUES 2021**

MANUFACTURE CLUIZEL

7 Avenue Michel Cluizel • Damville CS50026 • 27240 Mesnils-sur-Iton • France
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • pros.cluizel.com • clients@cluizel.com

SAS au capital de 1 000 000 € • SIRET 603 650 094 00023 RCS Évreux • NAF 1082 Z • TVA intra-communautaire : FR 64603650094