



COMMENT FAIRE

# MOELLEUX AU CHOCOLAT

## Ingrédients pour 8 portions

### Lava Cake

- 230 g de chocolat noir extra fin
- 220g de beurre
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de **TABASCO® Habanero Sauce**
- 60 g de farine
- 1 cuillère à café de muscade en poudre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- Une pincée de sel
- 45 g de sucre glace

### Décoration Jalapeño

- 8 piments rouges Jalapeño
- 230 ml de vinaigre
- 340 ml d'eau, divisée
- 2 bâtons de cannelle
- 6 clous de girofle séchés
- 1 cuillère à café de poudre de cardamome
- 200 g de sucre

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer 8 formes à soufflé (alternative: formes à muffin).

Préparation Lava Cake: concasser le chocolat et le beurre et faire fondre au bain-marie en remuant constamment. Enlever de la plaque et mettre de côté.

Travailler les œufs et le sucre au fouet jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.

Rajouter la sauce TABASCO® Habanero à la masse au chocolat. Incorporer cette masse au mélange œufs/sucre. Rajouter la farine, la muscade, la cannelle et une prise de sel et bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Mettre la pâte Lava Cake au frais et préparer la garniture de piments rouges Jalapeño:

Couper les piments rouges dans le sens de la longueur et ôter les graines. Mettre les piments rouges dans un bol en verre.

Faire bouillir le vinaigre avec 110 ml d'eau, et y ajouter ensuite les bâtons de cannelle, les clous de girofle séchés et la poudre de cardamome. Verser le tout sur les piments rouges et laisser macérer ce mélange 15 minutes.

Mélanger 220 ml d'eau avec le sucre et faire bouillir doucement. Y faire tremper les piments Jalapeño qui ont bien macéré et les mettre de côté.

Sortir la pâte Lava Cake du réfrigérateur et remplir les formes beurrées au 3/4. Faire cuire au four 13-15 minutes à 180° C, jusqu'à ce qu'en surface elles soient fermes sur les bords et encore tendre au milieu. Saupoudrer de sucre glace et garnir avec les piments Jalapeños. Servir de suite.