

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Band:** - (2014)  
**Heft:** 63  
  
**Rubrik:** Gastronomie

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 22.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**





Annick  
Jeanmairet  
journaliste  
gastronomique

## Dans la cuisine d'Annick

C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Générations Plus* avec des recettes tirées de son tout nouveau livre, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2*.

### Moelleux au chocolat irratable

Par Vincenzo De Rosa, Café de la Place, Plan-les-Ouates (GE)



Luiz Rocha

#### Ingrédient pour 10 moelleux

- 10 moules à muffins
- 150 g de chocolat de cuisine à 64 % de cacao
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de farine
- 45 g de crème
- 125 g de beurre

#### Préparation

Battre les œufs, ajouter le sucre et blanchir le mélange en le fouettant. Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une masse homogène.

Faire fondre le chocolat au bain-marie; parallèlement, fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajouter bien chaud à la masse (d'abord le chocolat, puis le beurre), sans cesser de remuer.

Porter la crème à ébullition et l'ajouter au mélange.

Répartir dans les moules et cuire 7 minutes à 200°. Sortir du four, attendre 2 minutes pour que la croûte puisse se former, puis démouler et déguster sans attendre en compagnie, par exemple, d'une nage de fraises.

#### Les conseils du chef

Pour réussir cette recette, il est impératif de travailler avec des liquides bien chauds; sinon le chocolat se fige.

Une fois que l'on a réparti le mélange dans les moules, on peut les laisser quelques heures à température ambiante et les cuire au dernier moment.

Une fois sortis du four, ne pas attendre plus de 2 minutes avant de les déguster, car au-delà, le cœur coulant se solidifie, et le moelleux au chocolat se transforme en... cake!

Les moules en silicone ont un avantage: ils se démoulent aisément. A défaut, on peut utiliser des ramequins, mais il ne faut pas oublier de les beurrer avant d'y verser la masse.