Mœlleux au chocolat léger

Les mœlleux au chocolat, on adore. Mais souvent trop sucrés et réalisés avec du sucre blanc, ils sont trop lourds. Je vous propose ici, une version alternative tout en légèreté autant en texture qu'en sucre !

Ingrédients pour 1 gros gâteau : 200g de chocolat noir intense – 60g de sucre muscovado – 90g de compote de pomme non sucrée – 5 œufs bio – 1CS de farine semie-complète tamisée – 150g de beurre doux – 1 pincée de sel – 2CS de mélange Sarabar pour chocolat.

Préchauffez votre four à 180 degrés – chaleur tournante.

Chemisez votre moule à gâteaux.

Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat coupés en morceaux et le beurre.

Mélangez pour avoir une texture lisse et homogène.

Séparez les jaunes des blancs.

Montez les blancs en neige.

Pendant ce temps, ajoutez les jaunes d'œufs et la farine tamisée.

Fouettez pour que tous les ingrédients soient bien incorporés.

Ajoutez le mélange chocolat Sarabar. Mélangez de nouveau.

Assemblez les blancs en neige au mélange chocolat délicatement avec une maryse.

Répartissez la pâte dans votre moule chemisé.

Enfournez 20min dans votre four chaud.

À la sortie du four, laissez refroidir à température ambiante

avant de déguster.