

# Gourmandise personnelle ...

---

## Moelleux à la rhubarbe

Pour 14 biscuits :

- 4 œufs
- 120g de sucre
- 120g de farine
- 40g de beurre fondu
- confiture (pour moi, à la rhubarbe)
- 200g de chocolat (noir ou blanc)



Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre avec un fouet puis posez le saladier au bain marie, sur feu doux, tout en fouettant jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et triple de volume.

Retirez le saladier du bain marie et continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Préchauffez le four à 180°C – Th. 6.

Versez en pluie la farine tamisée en trois fois en l'incorporant très délicatement jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.

Ajoutez le beurre fondu et incorporez-le.

Sans attendre, versez la pâte dans les moules à muffins et mettez à cuire environ 8min. Laissez refroidir avant de démouler.

Coupez les biscuits en deux dans le sens de la largeur. Déposez une cuillère de confiture sur chaque moitié puis reconstituez les biscuits.

Faites fondre le chocolat au bain marie. Laissez tiédir pour qu'il ne soit pas trop liquide puis versez-le sur les biscuits. Egalisez la surface à l'aide d'une spatule. Laissez le chocolat prendre à température ambiante.

