MOELLEUX CHOCO-ORANGE

Préparation : 25 minutes / Cuisson : 10 à 12 minutes.

Ce qu'il faut pour 6 gros moelleux (ou 12 petits) :

Pour la crème à l'orange :

1 jaune d'oeuf
15 g de fécule de maïs
10 cl de jus d'orange frais
25 g de miel /25 g de beurre demi-sel

Pour les moelleux :

12 carrés de chocolat noir ou au lait
2 œufs entiers /2 jaunes d'œuf
50 g de farine semi-complète (ou farine de blé blanche)
50 g de sucre de canne (Quantité de sucre de 50 g à 100 g à adapter selon le goût de chacun)
Zestes d'une orange bio ou non traitée pour la déco

Préparer la crème à l'orange :

Dans un saladier, fouetter énergiquement le jaune d'œuf avec le miel. Ajouter la fécule de maïs, le jus d'orange et 5 cl d'eau. Mélanger bien le tout. Verser ce mélange dans une casserole, et faire chauffer doucement, pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce qu'il épaississe et devienne crémeux. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger.

Préparer les moelleux :

Préchauffer le four à 210°C. Dans un saladier, battre les œufs entiers avec les jaunes. Ajouter le sucre puis progressivement, la farine. Fouetter énergiquement. Incorporer la crème d'orange dans le saladier et mélanger le tout. Répartir la préparation dans 6 moules individuels beurrés puis enfoncer au centre de chacun 1 ou 2 carrés de chocolat. Enfourner et faire cuire 10 à 12 minutes. Laisser tiédir légèrement les moelleux avant de les démouler. Parsemer de zestes d'orange et servir.