



Moelleux au chocolat et au gingembre

16/01/2018 à 14h02

Par [Paul Pauvert](#)

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 50 g de chocolat noir fondu au bain-marie
- 1 oeuf
- 35g de sucre semoule
- 30g d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de cameline saveur gingembre
- 40g de farine
- 1 orange non traitée
- 1 /2 cuil à café de gingembre frais taillé en très fine brunoise
- 1 pincée de sucre glace (facultatif)

Préparation :

- Hachez une cuillère à soupe de zestes d'orange, puis blanchissez-les à l'eau froide avec la brunoise de gingembre, le temps d'arriver à ébullition;
- Taillez des petits quartiers d'orange pelée à vif;
- Battez au fouet l'œuf et le sucre;
- Mélangez doucement à la spatule le chocolat fondu et l'huile d'olive versée progressivement;
- Fouettez les deux appareils en versant le chocolat fondu sur les œufs. Ajoutez progressivement la farine;
- Garnissez au ¾ les moules préalablement huilés;
- Faites cuire au four à 200°C pendant 5 à 8 minutes, avant de démouler;
- Mélangez l'huile de cameline avec les zestes d'orange et le gingembre hachés.

Dressage

- Mettez dans le fond des assiettes le mélange d'huile de cameline au gingembre, zestes d'orange et gingembre. Posez les moelleux et ajouter des petits quartiers d'orange. Terminer en saupoudrant d'un peu de sucre glace.