

MOËLLEUX AUX ALGUES CHOCOLAT VANILLE

Ingrédients

100 g de chocolat

125 g de beurre

4 œufs

125 g de sucre

2 c à s de fécule de pommes de terre

Extrait de vanille

2 à 3 c à soupe de paillettes d'algues (fucus ulve wakamé)

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie

Battre les œufs entiers avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux puis rajouter la fécule de pommes de terre, le mélange chocolaté, l'extrait de vanille et les algues

Cuisson

180° 10 mn

120° 25 mn



Recette proposée par Jeanne / personnelle
Troc-recettes du 18 / 5 / 2017