

# 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