Moelleux au chocolat, croquant pralin-cajou

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 4 œufs,
- 100 g de beurre,
- 150 g de sucre,
- 80 g de farine,
- 150 g de chocolat praliné (Pralinoise),
- 75 g de chocolat noir à pâtisser,
- 35 g de noix de cajou grillées salées,
- 15 g de pralin en poudre.

Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Concasser les noix de cajou grossièrement. Les mélanger au pralin en poudre dans un bol. Réserver.

Faire fondre le chocolat à feu doux avec le beurre. Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, puis la farine. Mélanger.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, et les incorporer délicatement au mélange.

Beurrer un moule à manqué (ou des moules à muffins individuels), y verser la préparation. Parsemer du mélange croquant et enfourner pour une vingtaine de minutes (ou 15 pour des moules individuels).

Remarques : Surveiller attentivement la cuisson et l'ajuster suivant votre four... et votre goût. Pour une cuisson homogène, il peut être nécessaire de couvrir.