

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2014)
Heft: 63

Rubrik: Gastronomie

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



**Annick
Jeanmairet**
journaliste
gastronomique

Dans la cuisine d'Annick

C'est reparti pour un tour! Bien connue des téléspectateurs romands, Annick Jeanmairet continue à régaler les lecteurs de *Générations Plus* avec des recettes tirées de son tout nouveau livre, *Pique-assiette invite les chefs, le livre 2.*

Moelleux au chocolat inratable

Par Vincenzo De Rosa, Café de la Place, Plan-les-Ouates (GE)



Luiz Rocha

Ingédient pour

10 moelleux

- 10 moules à muffins
- 150 g de chocolat de cuisine à 64 % de cacao
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de farine
- 45 g de crème
- 125 g de beurre

Préparation

Battre les œufs, ajouter le sucre et blanchir le mélange en le fouettant. Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une masse homogène.

Faire fondre le chocolat au bain-marie; parallèlement, faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajouter bien chaud à la masse (d'abord le chocolat, puis le beurre), sans cesser de remuer.

Porter la crème à ébullition et l'ajouter au mélange.

Répartir dans les moules et cuire 7 minutes à 200°. Sortir du four, attendre 2 minutes pour que la croûte puisse se former, puis démouler et déguster sans attendre en compagnie, par exemple, d'une nage de fraises.

Les conseils du chef

Pour réussir cette recette, il est impératif de travailler avec des liquides bien chauds; sinon le chocolat se fige.

Une fois que l'on a réparti le mélange dans les moules, on peut les laisser quelques heures à température ambiante et les cuire au dernier moment.

Une fois sortis du four, ne pas attendre plus de 2 minutes avant de les déguster, car au-delà, le cœur coulant se solidifie, et le moelleux au chocolat se transforme en... cake!

Les moules en silicone ont un avantage: ils se démoulent aisément. A défaut, on peut utiliser des ramequins, mais il ne faut pas oublier de les beurrer avant d'y verser la masse.