

MI-CUIT AU CHOCOLAT



Les ingrédients pour 4 personnes:

- 110g de chocolat noir à 70% de cacao
- 3 œufs
- 90g de beurre
- 40g de farine
- 120g de sucre en poudre

La recette:

Beurrez vos ramequins et au lieu de les fariner, passez-les au sucre (cela formera une croûte une fois cuit)

Préchauffez le four à 210°C, chaleur tournante.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain marie.

Mélangez les œufs et le sucre mais sans les faire blanchir, il ne faut pas incorporer d'air.

Ajoutez le beurre et le chocolat à cette préparation puis la farine. Mélangez bien et remplissez vos ramequins au 3/4 et enfournez 8 minutes (à surveiller selon votre four, pour moi 8 minutes 30)

Une fois cuit, sortez-les du four et laissez-les refroidir 1 minutes avant de démouler.

A servir avec une boule de glace vanille, de la crème anglaise, de la crème fouettée ...