

Mon coeur coulant au chocolat

Pour 4 personnes :

- 100g de chocolat noir + 4 carrés
- 45g de beurre (+ pour les moules)
- 3 oeufs
- 2 c.s. de farine
- 50g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel



1. Faites fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-onde). Incorporez 45g de beurre coupé en petits morceaux.
2. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.
3. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec 20g de sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux et blanchissent. Incorporez la farine au fouet mais sans trop travailler. Ajoutez le mélange chocolat + beurre.
4. Montez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils commencent à être fermes ajoutez le reste du sucre (30g).
5. Incorporez doucement les blancs au reste de la pâte.
6. Quand le mélange est homogène répartissez-le dans des ramequins beurrés. Placez-les au réfrigérateur pendant 1heure.
7. Préchauffez le four à 200°C. Enfournez les ramequins pendant 10min.
8. Dès qu'ils sont cuits servez. Vous pouvez les démouler et éventuellement les accompagner de glace (vanille, pistache...).