

# MOELLEUX CHOCOLAT au COEUR COULANT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 15 min / Cuisson : 12 min

Difficulté : Très Facile

## *INGRÉDIENTS*

- 125 g de chocolat noir + 6 carrés • 125 g de beurre + un peu pour les moules • 2 œufs + 2 jaunes
- 50 g de sucre • 40 g de farine • une pincée de sel

## *RÉALISATION*

Une heure avant, beurrer 6 ramequins et les réserver au frais.

Préchauffer le four th7, 220°C.

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat (le chocolat au dessus) en surveillant bien. Une fois le beurre fondu, ôter du feu, couvrir et laisser le chocolat finir de fondre dans le beurre chaud.

Dans un saladier, fouetter les œufs et les jaunes avec le sucre. Ajouter la farine, le sel, puis le mélange chocolat/beurre.

Verser dans les moules beurrés et bien froids. Placer au centre de chacun un carré de chocolat.

Enfourner pour 12 minutes.

Déguster tiède.