



Mi-cuit au chocolat



6 pers



15 mn

Les ingrédients

- 80 g de beurre
- 4 oeufs
- 150 g de chocolat pâtissier
- 6 carrés de chocolat au choix
- 90 g de sucre
- 2 c. à s. de farine

La recette

Étape 1

Préchauffer le four à 240°C (Th.8).

Étape 2

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Étape 3

Dans un saladier, fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et le chocolat.

Étape 4

Beurrer 6 petits moules individuels et verser la préparation. Les remplir à moitié puis déposer un carré de chocolat au centre. Finir de remplir les moules.

Étape 5

Enfourner 10 minutes.

