

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**

Etape 1
Préchauffer le four à 240°C (Th.8).

Etape 2
Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Etape 3
Dans un saladier, fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et le chocolat.

Etape 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.

Etape 5
Enfourner 10 minutes.