

Cœur coulant au chocolat



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 50g de chocolat noir pâtissier
- 40g de beurre
- 1 œuf
- 30g de sucre
- 25g de farine
- 1 pincée de sel de Guérande



Préchauffer votre four à 220°C.

Faites fondre le chocolat noir et le beurre au bain-marie (ou à défaut, au micro-onde).

Dans un saladier, fouettez l'œuf avec le sucre de façon à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le chocolat et le beurre fondu et mélangez.

Versez en pluie la farine et le sel et mélangez jusqu'à obtenir une préparation uniforme.

Versez la pâte à gâteau dans deux moules.

Vous pouvez utiliser des moules en silicone ou des ramequins.

Dans le dernier cas, beurrez les moules afin que les gâteaux se démoulent facilement.

Faites cuire au four pendant 10 minutes à 220°C. Surveillez bien la cuisson car le temps varie d'un four à l'autre et ils peuvent vite devenir trop cuits et le cœur ne sera pas coulant.

Il faut les sortir lorsqu'ils sont sur le point de se fissurer sur le dessus.

Démoulez-les délicatement et dégustez-les chaud.

Astuce : avec une petite crème anglaise pour accompagner, c'est délicieux.