



D.R.



LE CHEF VOUS PROPOSE SA RECETTE



MI-CUIT AU CHOCOLAT

MI-CUIT AU CHOCOLAT



PRÉPARATION
20 MIN
CUISON
5 MIN

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

Chocolat noir (70% de cacao) : 170 g

Œufs : 4

Beurre : 125 g

Farine : 60 g

Sucre Semoule : 180 g

PRÉPARATION

Faire fondre le chocolat et le beurre au four micro-ondes à une puissance d'environ 800/900 W. Pour obtenir un chocolat parfaitement fondu et à une bonne température, opérer par palier en remuant entre chaque étape :

1 - 30 secondes

2 - 20 secondes

3 - 10 secondes plusieurs fois jusqu'à la fonte complète.

Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Verser ensuite le mélange chocolat + beurre fondu, puis ajouter la farine préalablement tamisée.

Mélanger au fouet pour obtenir un mélange homogène.

Dresser à l'aide d'une cuillère ou d'une poche sans douille dans des timbales préalablement beurrées et farinées au 3/4 de la hauteur.

CUISON

Cuire dans un four préchauffé à 190°C (thermostat 6) pendant 5 minutes.

Servir tiède.

