



Ma p'tite cuisine

Par Audrey



Cœurs coulants au cœur chocolat



Ingédients pour deux personnes : 1 oeuf - 25 g de sucre en poudre - 15 g de farine - 50 g de beurre - 50 g de chocolat noir

Préchauffer le four à 200 °. Mélanger le sucre et l'oeuf dans un saladier et faire blanchir. Ajouter la farine et mélanger. Faire fondre dans une casserole le beurre et le chocolat, puis le verser dans le saladier et mélanger. La préparation est terminée (rapide en plus !).

Verser la préparation dans deux ramequins beurrés ou si vous avez dans des moules en silicone type muffins, ou briochettes. Quelques minutes avant de prendre le dessert, faire cuire les moelleux pendant 10 à 12 minutes à 2000. Mon four carburant bien, et ayant utilisé des moules en silicone j'ai fait à peine cuire 10 minutes, et la cuisson était parfaite : les bords cuits et le coeur fondant.

Démouler délicatement en utilisant une spatule pour retourner les moelleux, et les déposer dans les assiettes à dessert.

J'ai décoré mes assiettes de groseilles et de sucre glace, mais vous pouvez opter pour d'autres morceaux de fruits tels que framboises, abricots, poires. J'ai volontairement zappé la crème anglaise qui à mon goût gâche le goût intense du chocolat.

Pour les amateurs de chocolat, je vous conseille d'utiliser du très bon chocolat à dessert, genre à 70 % de cacao, et meilleur seront les fondants.