



CUP CAKES TRES CHOCOLAT



Pour 6 tasses à thé:

- 60 g de beurre mou mais non fondu (+ 20 g pour les tasses)
- 110 g de chocolat noir à 70% (en pistoles ou cassé en petits morceaux) Valrhona ou Lindt
- 80 g de sucre en poudre
- 15 g de cacao pur en poudre (style Valrhona ou Van Houten)
- 4 œufs moyens (blancs et jaunes séparés)

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes par petites impulsions pour qu'il ne brûle pas.

Lorsqu'il est bien fondu, ajouter le beurre et bien mélanger pour obtenir un appareil lisse et brillant.

Au fouet, mélanger le sucre et le jaunes pour que le mélange blanchisse et devienne mousseux.

Verser ce mélange sur l'appareil chocolat-beurre, ajouter le cacao et mélanger soigneusement. Réserver.

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer petit à petit à la spatule, à la préparation réservée en soulevant bien la masse pour ne pas faire retomber les blancs en neige.

Beurrer les tasses et mettre à cuire environ 15 mn. Manger chaud, tiède ou froid.