



B A B A L I

## Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



### Coulant au chocolat

*Pour 4 personnes*

130 gr de beurre,  
120 gr de chocolat noir à pâtissier,  
2 œuf entier + 1 jaune,  
60 gr de sucre,  
2 càc de farine + 1 càs pour les moules

Préchauffer le four à 210°C. Beurrez et fariner 4 ramequins

Placer le chocolat coupé en morceaux et 65 gr de beurre dans un grand bol et faire fondre au bain marie sans remuer.

Battez les œufs ainsi que le sucre jusqu'à ce blanchissement du mélange (il doit devenir mousseux).

Une fois le chocolat fondu, mélanger à la spatule et retirez du feu. Incorporez le dans le mélange œuf/sucre en fouettant.

Ajoutez la farine et mélanger rapidement sans trop travailler la pâte.

Remplissez les ramequins aux  $\frac{3}{4}$  et enfournez pour 7 mn jusqu'à ce que la préparation soit gonflée et que le dessus commence à craqueler.

Laissez reposer 30 secondes avant de servir avec un accompagnement de mousse au chocolat.

Couleur Kémia