**Moelleux au coeur coulant tout chocolat, express**  
Pour 2 personnes :  
  
- 50 g de chocolat noir- 30 g de beurre (20 g de margarine pour moi)- 1 oeuf- 25 g de sucre (roux pour moi)- 15 g de farine  
  
Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole ou au micro-onde en plusieurs fois en remuant à chaque arrêt.  
  
Battre l'oeuf avec le sucre, ajouter la farine puis le mélange chocolat.  
  
Verser la préparation dans deux ramequins. Laisser reposer au frais ou cuire de suite.  
  
Préchauffer quelques minutes le four à 200°C et enfourner pour 8, 10 ou 12 min (8 pour Sophie, moi ça m'a pris 10 min). A vos de voir, le centre du moelleux doit être à peine tremblotant et doit être coulant.

[](http://storage.canalblog.com/89/20/479194/57019446.jpg)