

Mi-cuit au chocolat en papillote



2 personnes :

100 g de chocolat

2 œufs

75 g de sucre

75 g de beurre

40 g de farine

- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie avec le beurre.
- Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Verser le chocolat fondu sur le mélange, bien remuer et ajouter la farine tamisée.
- Verser la préparation dans les papillotes, les refermer avec les couvercles et cuire 2 minutes au micro-ondes (700 W) ou 6 minutes au four (180°C ou th 6).
- Laisser reposer 2 minutes avant de servir.
- A déguster directement, dans les papillotes, à la petite cuillère.

