

Les coulants au chocolat sont pour moi un plaisir absolu!! Comme tout ce qui comporte du chocolat, soyons clair!!!

Leurs coeurs sont fourrés de crème de marron.

Voici donc un dessert tout en douceur.



### La recette pour 6 coulants:

- 4 oeufs
- 140g de chocolat noir pâtissier
- 1 pointe de vanille
- 50g de sucre
- 30g de maïzena
- 30g de farine
- 100g de beurre
- 6 càc de crème de marron

Faire fondre au bain-marie le chocolat noir avec le beurre. Mélanger.

Pendant ce temps, battre énergiquement au fouet à main les oeufs avec le sucre jusqu'à blanchissement.

Verser le chocolat fondu dans le saladier puis ajouter la maïzena et la vanille. Mélanger.

Incorporer la farine. Mélanger.

Déposer une cuillère à soupe de pâte aux fonds des moules en silicone puis ajouter une cuillère à café de crème de marron. Recouvrir délicatement avec le reste de pâte au chocolat.

Enfourner à 200°C pendant 10 min.

A déguster tiède de préférence.

**Astuces** : pour encore plus de coulant, préférez un ramequin en céramique et réduisez le temps de cuisson de 2min. Vous pourrez alors le déguster à la petite cuillère...!