

## CŒUR COULANT AU CHOCOLAT



### **INGREDIENTS :**

- 90 g de sucre roux cassonade
- 35 g de farine
- 70 g de chocolat noir
- 70 g de beurre mou
- 3 œufs frais entiers.

Temps de préparation : 25 mn    temps de cuisson : 9 mn

Quantité pour 6 briochettes Demarle

### **PREPARATION :**

- Mélanger le sucre et la farine dans un saladier.
- Faire fondre le chocolat et le beurre, séparément au micro-ondes tout doucement, puis les mélanger.
- Casser les œufs, les battre en omelette et les réserver.
- Incorporer les œufs au chocolat et au beurre fondu, puis le mélange farine et sucre.
- Bien mélanger à la spatule, répartir dans les empreintes briochettes.
- Réserver au frais une à deux heures.
- En attendant la cuisson et le service, Préchauffer le four à 180 °C (th 6)
- Enfourner les biscuits 7 à 9 minutes en les surveillant.
- Le temps de cuisson varie suivant les moules employés et votre four, ici il faut compter 9 minutes.
- Aussitôt cuits : Attendre quelques secondes les démouler avec précaution et servir avec une crème chantilly à la vanille.

### **Astuces :**

- Choisir un chocolat de très bonne qualité avec 70% de Cacao (Valrhona).
- Servir avec une crème anglaise vanille ou café et/ou glace vanille café ou sorbet mangue et /ou crème chantilly vanille ou cardamome.