

Coulants au chocolat noir



Préparation : 15 min - Cuisson : 8 min - Attente : 30 min - 6 personnes

240 g de chocolat - 5 petits œufs - 80 g + 20 g de beurre - 80 g de sucre - 60 g de farine fluide - 1 pincée de sel

Battez dans un saladier les œufs avec le sucre et le sel. Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre avec le beurre sur feu très doux. Laissez tiédir puis versez sur les œufs. Mélangez puis incorporez la farine.

Versez la pâte dans six ramequins individuels beurrés et réfrigérez 30 min au moins.

Préchauffez avant de servir le four à 210° c (th. 7). Glissez les ramequins au four et laissez cuire pendant 8 à 10 min. Laissez tiédir légèrement, puis servez.