

## MOELLEUX CŒUR COULANT AU CHOCOLAT



### Ingrédients pour 4 personnes :

100 g de beurre (*je n'en ai mis que 60 g*)

100 g de chocolat (*vous pouvez ajouter 1 carré de chocolat de votre choix par moule. J'ai choisi du chocolat noir*)

2 œufs

50 g de sucre

30 g de farine

Battez les œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux, ajoutez peu à peu la farine tamisée en mélangeant bien.

Faites fondre le beurre avec le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (*je préfère au bain-marie*).

Hors du feu, verser le contenu du saladier dans la casserole (*moi je fais le contraire je verse le chocolat dans le saladier*) puis répartir dans 4 ou 5 ramequins beurrés (*j'ai mis la pâte dans des moules en silicone donc la cuisson est un peu plus rapide*). Placez un carré de chocolat de votre choix sur chaque moule et enfoncez un peu dans la pâte.

Mettez au four 10/11 min à 200°C (four préchauffé), suivant le four il faudra adapter la cuisson, je n'ai mis que 8 min pour avoir un cœur coulant.

Servez tiède ou froid avec éventuellement une crème anglaise.

### Pour la crème anglaise :

J'ai utilisé 30 cl de lait que j'ai fait chauffer dans une casserole avec une gousse de vanille (vous pouvez mettre à la place quelques gouttes de vanille liquide), laissez tiédir. Dans un saladier j'ai battu 3 jaunes d'œufs avec deux cuillères à soupe de sucre. J'ai ensuite versé le lait sur le mélange jaunes d'œufs/sucre. Je remets dans la casserole (que j'ai lavée et essuyée), je mélange bien et je remets à feu doux. Je remue constamment avec une cuillère en bois et j'arrête la cuisson quand la crème nappe la cuillère. Si la crème n'est pas tout à fait lisse, passez-la au tamis. Laissez refroidir et placez au réfrigérateur, la crème va épaissir.