





Crédit source regal.fr



RECETTE AVEC



Coulant au chocolat



Préparation : 20 min

8 personnes

Cuisson : 12 min

Ingrédients

Ustensiles

- Moules à muffins individuels

Pour la recette des coulants au chocolat :

- 200 g Chocolat noir pâtissier
- 120 g Beurre
- 4 Oeufs
- 120 g Sucre en poudre
- 60 g Farine
- 1 pincée Sel

Réalisation

1 Commencez cette recette de coulants au chocolat en préchauffant le four à 190°C (th. 6/7).

2 Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes.

3 Fouettez les œufs et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le mélange beurre chocolat, puis la farine tamisée.

4 Mélangez, puis versez la pâte dans des moules à muffins beurrés et sucrés.

5 Enfournez 10 à 12 minutes, selon la taille des moules, puis laissez refroidir 5 minutes avant de démouler sur les assiettes. On peut également verser la préparation dans des petites tasses à café en porcelaine. Dans ce cas, diminuez le temps de cuisson (6-8 min) et dégustez directement dans la tasse.

