



Ramequins fondants au chocolat



Ingrédients

- 120 g de chocolat noir + 8 carrés (5 g)
- 80 g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de farine
- 3 oeufs
- 35 g de beurre doux

Préparation

Temps Total : 22 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 12 min

- 1 Faites fondre dans une casserole le chocolat et le beurre, en remuant régulièrement pour former une pâte homogène et onctueuse.
- 2 Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre et la farine.
- 3 Incorporez la préparation chocolatée et mélangez.
- 4 Versez 1/3 de la préparation dans des ramequins individuels.
- 5 Déposez deux carrés de chocolat dans chacun des 4 ramequins,
- 6 puis recouvrez-les avec le reste de la préparation chocolatée.
- 7 Placez les ramequins au four pendant environ 12 minutes, pas plus!
- 8 Dégustez de préférence chauds ou tièdes.
- 9 Miam !

