

MI-CUIT AU CHOCOLAT (8 parts)

- 8 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine T55
- 150 g de beurre
- 300 g de chocolat à cuire riche en cacao

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Faire fondre le beurre.

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter le chocolat et le beurre fondu et remuer.

Ajouter la farine tamisée et mélanger pour obtenir un mélange homogène.
Verser l'appareil dans des ramequins beurrés.

Cuire à four chaud thermostat 7 (200° C) 10 minutes.

Démouler et saupoudrer d'un peu de sucre glace. Servir tiède accompagné de crème anglaise.

