

Mi-Cuits au chocolat

Temps de préparation : 5 min / Temps de cuisson : 4 à 5 min



Ingrédients (pour 4 à 6 personnes) :

- 🍴 100 g de chocolat noir,
- 🍴 30 ml de lait,
- 🍴 20 g de sucre,
- 🍴 2 œufs,
- 🍴 20 g de farine.

Préparation :

- 👉 Préchauffez le four à 180°C (Th 6).
- 👉 Cassez le chocolat dans un saladier et faites le fondre au bain- marie.
- 👉 Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre et travaillez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- 👉 Ajoutez la farine, le lait puis le chocolat fondu.
- 👉 Versez cette pâte dans les moules à mini-muffins, enfournez et laissez cuire 4 à 5 minutes environ. Surveillez bien la cuisson : **retirez les gâteaux dès qu'ils sont gonflés afin que le cœur reste fondant.**
- 👉 Laissez-les refroidir 1 ou 2 minutes, démoulez-les et dégustez-les aussitôt accompagnés de brochettes de fruits de saison ou d'une crème anglaise.

Pour un cœur plus coulant, vous pouvez rajouter un ½ carré de chocolat noir au cœur du moelleux avant cuisson ! Un régal 😊

*Ce sont des moelleux qui **se font cuire au dernier moment**. En refroidissant, le cœur sera plus ferme. S'il vous en reste, passez les 10 secondes aux micro-ondes pour retrouver le moelleux initial.*