

Ramequin au chocolat cœur fondant



Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 100 g de chocolat à pâtisser
- 8 carrés (5 g environ, selon la tablette)
- 3 oeufs
- 60 g de beurre
- 20 g de farine
- 80 g de sucre
- 4 ramequins

Préparation :

Préchauffez le four à thermostat 8 (250°C).

Faites fondre les 100 g de chocolat. Ajoutez le beurre.

Dans un saladier, mélangez les oeufs, le sucre et la farine. Incorporez-y le chocolat et mélangez.

Beurrez et farinez les ramequins. Versez-y le tiers de la préparation, puis déposez 2 carrés de chocolat dans chaque ramequin. Recouvrez du reste de la préparation.

Placez les ramequins au four 10 mn à 15 mn.

Dégustez les ramequins tièdes, démoulés ou non.