

# Coulants au chocolat, légers comme une mousse (sans beurre)



15 min Difficulté ★☆☆

## Ingrédients (2 personnes):

1 oeuf  
40 g de chocolat + 2 carrés  
1 cs de sucre  
2 cc de Maïzena  
1 cs de crème liquide

## Préparation:

Fouetter l'oeuf et le sucre pendant 5 bonnes minutes.

Faire fondre le chocolat, ajouter la crème.

Incorporer le mélange délicatement aux oeufs (il ne faut pas les faire retomber)

Ensuite, ajouter la Maïzena.

Verser dans 2 ramequins un peu de pâte,, ajouter le carré de chocolat, et recouvrir.

Laisser 8 min à 200°C : *attention, c'est la cuisson le plus important !*