



# MI-CUIT CHOCOLAT

## Les ingrédients :

- |                      |           |
|----------------------|-----------|
| - 280G CHOCOLAT NOIR | - 8 OEUFS |
| - 220G BEURRE        |           |
| - 80G CRÈME LIQUIDE  |           |
| - 50G FARINE         |           |
| - 60G MAÏZENA        |           |
| - 100G SUCRE         |           |

## Les ustensiles

- 1 FOUET
- 1 TAMIS
- 2 SALADIERS (ou gros bols)
- PETITS MOULES individuels (de 6 à 12 selon la grosseur)

## Le déroulement

1. Mélanger les œufs et le sucre roux, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la farine tamisée et Maizena, continuer de battre.
3. Faire fondre le chocolat, le beurre et la crème liquide au bain-marie (ou au micro-onde).
4. Incorporer le chocolat au mélange œufs - sucre - farine jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
5. Beurrer et fariner les petits moules individuels.
6. Les remplir de pâte au chocolat, en fariner à 180° entre 6 et 8 minutes.
7. Les gâteaux doivent être très moelleux au toucher.
8. Démouler et servir aussitôt.
- 9.