

COULANT AU CHOCOAT

Ingrédients (6 personnes) :

- 250 g de chocolat
- 175 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 75 g de farine
- 5 œufs

Préparation :

- Bien se laver les mains
- Faire fondre le chocolat
- Ajouter le beurre en morceaux peu à peu
- Mettre la farine et le sucre glace dans un saladier
- Ajouter les œufs et bien mélanger
- Verser le mélange chocolat-beurre sur cette préparation. Mélanger
- Beurrer et fariner 6 moules individuels
- Verser la préparation et mettre à four chaud(200°) 8 à 10 minutes. Le centre doit être coulant.

