

LES GOUTERS DE CHRISTOPHE

LE MI-CUIT AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

- 2 ŒUFS
- 75 GRAMMES DE SUCRE
- 100 GRAMMES DE CHOCOLAT NOIR PATISSIER
- 100 GRAMMES DE BEURRE
- FACULTATIF : 50 DE POUDRE QUI VA BIEN (AMANDES, NOIX, NOISETTES. ...)

DÉROULEMENT DE LA RECETTE :

PRÉCHAUFFER LE FOUR THERMOSTAT 7 (210 DEGRÉS)

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT EN MORCEAUX ET LE BEURRE EN MORCEAUX AUSSI, À FEU DOUX.

BATTRE LES ŒUFS (PAS TROP FORT QUAND MÊME, ILS SONT SYMPAS) AVEC LE SUCRE.

UNE FOIS LE MÉLANGE CHOCOLAT/BEURRE FONDU, MÉLANGER AVEC LE MÉLANGE ŒUFS/SUCRE.

GARNIR 4 MOULES À MUFFINS. ATTENTION, N'OUBLIEZ PAS DE LES BEURRER ET FARINER SI CE NE SONT PAS DES MOULES EN SILICONE.

ENFOURNEZ POUR 8 À 9 MINUTES SI VOUS AIMEZ LE CŒUR BIEN COULANT, SINON PROLONGEZ LA CUISSON D'UNE MINUTE OU DEUX.

LE PLUS DUR EST D'ATTENDRE QUE ÇA REFROIDISSE !!!!

BON AP'