

Moelleux chocolat coeur fondant



15 min Difficulté ★☆☆

Ingrédients (4 personnes):

4 œufs
75 g de sucre
55 g de poudre d'amandes
30 g de farine
100 g de beurre
100 g de chocolat noir
beurre et farine pour les moules



Préparation:

Préchauffer le four th7, 200°C.
Beurrer et fariner 4 ramequins.

Dans un saladier, fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la poudre d'amandes et la farine, fouetter.
Faire fondre le chocolat avec le beurre.
Ajouter le chocolat au mélange oeufs/poudre.
Y répartir la préparation.

Mettre au four 8 à 10 min. Démouler délicatement. Servir tiède, accompagné de glace à la vanille.

C'est un dessert super simple à faire, et même à improviser au dernier moment. 10 min de préparation avant le repas, à cuire pendant le fromage, selon ses goûts pour avoir un gâteau plus ou moins liquide à l'intérieur.

Succès garanti !!