

Biscuit coulant au chocolat de Cyril Lignac

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 110 g de chocolat noir
- 110 g de beurre
- 150 g de sucre
- 60 g de farine
- 4 œufs entiers
- beurre et farine pour le moule ou les moules individuels

Préparation

Préchauffer le four à 190°

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-onde (moi je mets 1 min30 je mélange un peu et je remets 30s, je termine de mélanger, le beurre chaud fait fondre le chocolat).

Ajouter le sucre et mélanger.

Ajouter la farine et mélanger.

Ajouter les oeufs entiers battus en omelette.

(si on veut utiliser le companion, on mélange avec le couteau à pétrir 1 min vitesse 6 avec tous les ingrédients, bien sûr en ayant fait fondre le beurre et le chocolat).

Verser dans des moules individuels.

Si vous voulez démouler il faudra les beurrer et les fariner. L'idéal étant de manger dans des petits ramequins.

Enfourner entre 6 et 13 min selon la taille de votre / vos récipients. Moi j'ai mis 12 min. Il faut observer. Vu qu'on veut un coeur coulant, dès que ça se fige au centre, il faut aussitôt stopper la cuisson pour que ce soit coulant dessous.