


Moelleux chocolat cœur fondant



Pour 4 personnes

 **15 minutes**

 **10 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

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

1 - Préchauffer le four th7, 200°C.

2 - Beurrer et fariner 4 ramequins.

3 - Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4 - Ajouter la poudre d'amandes et la farine, fouetter.

5 - Faire fondre le chocolat avec le beurre.

6 - Ajouter le chocolat au mélange œufs/poudre.

7 - Y répartir la préparation.

8 - 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 !