



Coulant au Chocolat



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 10 mn
Temps Total : 1 h 30

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédients pour 6 personnes

- > 125g de chocolat noir (idéalement Valrhona Caraïbe 66%)
- > 80g de beurre
- > 80g de crème fleurette
- > 2 jaunes d'œuf
- > 2 blancs d'œuf
- > 30g de sucre
- > 35g de farine

Matériel particulier

- > moules individuels en acier ou moules jetables en aluminium de 5 cm de diamètre

Préparation

Faire fondre le chocolat avec le beurre (au bain marie ou au micro-onde, dans ce cas ne pas dépasser 300 w pour ne pas risquer de « brûler » le chocolat). Ajouter la crème au mélange précédent et remuer pour obtenir une préparation homogène.

Battre les jaunes d'œuf avec le sucre afin d'obtenir une belle préparation mousseuse. Ajouter cette préparation à la précédente.

Monter les blancs en neige pas trop ferme et mélanger à la préparation précédente.

Pour terminer ajouter la farine délicatement.

Verser dans des moules préalablement beurrés (ou graissés à la bombe d'huile végétale) et mettre au frais au minimum 1 h.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre à cuire 7 mn. Démouler et servir aussitôt.

Astuces

Une fois dans les moules, la préparation peut se garder 2 ou 3 jours au réfrigérateur, cela permet préparer ce dessert bien à l'avance.

Tous les fours n'ont pas exactement la même façon de chauffer. En fonction de votre propre four, il faudra peut-être ajuster légèrement le temps de cuisson afin d'obtenir un vrai coulant.

On peut accompagner ce coulant d'une crème anglaise et/ou d'une glace vanille.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr