

### COULANTS AU CHOCOLAT

RECETTE DE FLORE



RÉALISATION : UNE QUINZAINE DE MINUTES

Un dessert quasi-minute, qu'on peut agrémenter de crème fraîche, servir avec des fruits frais de saison, un coulis de fruits...

### INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

- 2 oeufs
- 100 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 50 g de sucre
- 30 g de farine

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre (au bain marie par exemple)
3. Ajouter le sucre, mélanger
4. Ajouter les oeufs battus, mélanger
5. Beurrer des petits moules - types moules à ramequins, ou petits bocaux en verre
6. Garnir les moules et enfourner 9 minutes
7. Servir encore chaud

### OÙ TROUVER...

... DU CHOCOLAT EN VRAC ?

Au *Bocal Local*, au *NID*

... DU BEURRE À LA COUPE ?

Au *Bocal Local*, à la *Laiterie de Carouge*