



Le cœur coulant au chocolat

NOTRE RECETTE POUR UN CŒUR AU CHOCOLAT HYPER GOURMAND !



QUANTITÉ

Pour 2 amoureux



TEMPS

20 minutes



DIFFICULTÉ

Super facile !

INGRÉDIENTS

- 100 G DE BEURRE SALÉ
 → pour ne pas oublier
 que vous êtes "le sel de la terre"
- 100 G DE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT
 → pour les puristes !
- 100 G DE SUCRE
- 60 G DE FARINE
 point trop rien faut !
- 2 ŒUFS
 de poule de préférence ;)

1- Faites chauffer le four à 220 °C (thermostat 7-8).

2- Faites fondre le beurre et le chocolat au bain marie, dans une casserole ou au micro-ondes.

3- Ajoutez le sucre, les œufs cassés un à un et battez à l'aide d'un fouet.

4- Versez la farine en continuant de bien battre l'ensemble.

5- Répartissez le mélange dans des moules à muffins ou autres petits moules et faites cuire 10 min dans le four préchauffé.

6- Profitez de ce temps pour vous dire pleins de mots d'amour : 5 minutes chacun !

6- Laissez un peu refroidir avant de démouler... Mais pas trop! Ils doivent être encore tièdes pour la dégustation.

7 - Partagez et dégustez ensemble ces magnifiques coeurs au chocolat. L'intérieur doit être "coulant".