

Coulants au chocolat

Ingrédients pour environ 12 coulants :

- 4 œufs
- 150g de chocolat à pâtisserie
- 150g de beurre
- 60g de farine
- 115g de sucre

Faire fondre le chocolat et le beurre au microondes ou au bain-marie et remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Battre les œufs avec le sucre, y ajouter le mélange chocolat beurre légèrement refroidi et remuer. Incorporer la farine tamisée et mélanger jusqu'à complète incorporation.

Verser dans les moules à muffins et mettre au congélateur au moins 3 heures.

Avant de servir, mettre au four 13 à 15 minutes à 190°C. Démouler avec précaution et service éventuellement avec de la glace à la vanille ou de la crème anglaise.

Accord mets et vins :

Continuer le repas avec une syrah ou un Maury ou un Porto mais peut aussi accompagner un café gourmand.