



Mi-cuit au chocolat

Ingredients

100g de beurre

100g de chocolat noir

2 oeufs

40g de sucre

35g de farine

8 carrés de chocolat noir

3g de poivre rouge

Étape de la recette

- Pour 2 moules coeur -

Préchauffer le four 180C

Faire fondre ensemble le beurre et les 100g de chocolat noir, au bain marie

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu' blanchissement

Incorporer le mélange beurre/chocolat fondu

Verser la farine et mélanger

Ajouter le poivre rouge moulu et mélanger

Beurrer les moules et partager la pâte dans les 2 moules

Déposer dans chaque moule 4 carrés de chocolat en appuyant légèrement pour que la pâte les recouvre

Enfourner 11 minutes