

Mi-cuit au chocolat

Ingredients
100g de beurre
100g de chocolat noir
2 oeufs
40g de sucre
35g de farine
8carrés de chocolat noir
3g de poivre rouge

Étape de la recette

- Pour 2 moules coeur -

Prchauffer 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 mlange beurre/chocolat fondu

Verser la farine et mlanger

Ajouter le poivre rouge moulu et mlanger

Beurrer les moules et partager la pte dans les 2 moules

Dposer dans chaque moule 4 carrs de chocolat en appuyant lgrement pour que la pte les recouvre

Enfourner 11 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr