



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 -

Préchauffer le four à 180°C

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

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à 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