Mi-cuits au chocolat, gourmands

DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS : 8-10 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Recette par **Nathalie Labelle,** collaboratrice de Cinq Fourchettes

- 110g (½ tasse) de beurre + un peu pour beurrer les moules
- 150g (1 tasse) de chocolat noir mi-amer, haché
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 30 g (¼ tasse) sucre glace
- 15 g (2 c. à soupe) de farine

Préparation

1. Préchauffer le four à 205 °C (400°F). Beurrer 4 ramequins* d'une contenance de 125 ml (½ tasse), réserver.
2. Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie. Réserver, laisser refroidir à température ambiante.
3. Dans un autre bol, battre les oeufs, les jaunes d'oeuf et le sucre glace de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume, soit épais et jaune pâle.
4. Verser la préparation au chocolat fondu dans le mélange d'œufs en brassant délicatement à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter la farine en brassant jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans

plus. Ne pas trop mélanger.

5. Répartir le mélange dans les quatre ramequins.
6. Mettre les ramequins sur une plaque de cuisson et cuire au centre du four 10-12 minutes** ou jusqu'à ce que le dessus soit cuit, mais que leur centre soit encore un peu mou.
7. Sortir les ramequins du four et laisser refroidir de 8 à 10 minutes. Servir aussitôt.

*J'ai pris des ramequins en céramique.

***Le défi pour ces mi-cuits demeure la cuisson, 1 ou 2 minutes de trop et adieu cœur coulant! Ne les quittez pas des yeux, restez dans les parages, mieux vaut un peu moins cuit que trop.*

Bon appétit!

****Vous pouvez préparer le mélange la veille et les réfrigérer en les recouvrant de pellicule plastique. Ajuster le temps de cuisson en conséquence.*