



0372

Gâteau au chocolat au coeur fondant

INGRÉDIENTS

160g de chocolat noir
1/3 tasse de beurre
3 oeufs
1/4 tasse de sucre
1/3 tasse de farine



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 450F.

Bien beurrer et enfariner 4 ramequins de 1/2 tasse.

Dans un grand bol, fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Environ 5 minutes.

Dans un bain-marie à feu très doux, faire fondre le beurre et le chocolat. Bien mélanger.

Incorporer le mélange de chocolat aux oeufs. Fouetter doucement jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Ajouter la farine en pliant.

Répartir dans les ramequins et cuire au centre du four pour 12 minutes.

Laisser tiédir 2 minutes et renverser dans une assiette.

Note: Ce dessert peut se préparer quelques heures à l'avance. Il suffit de le laisser revenir à la température de la pièce avant de le mettre au four.

Dessert

Catégorie

Gâteau

Sous-catégorie

10/02/2019/

Date

4

Portions

00:20

Préparation

00:12

Cuisson

2014-01-01

Date d'impression