



CŒURS COULANTS MI-CUITS INDIVIDUELS TGV AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 4 personnes : 50 g de beurre plus 10 g pour les ramequins, 80 g de sucre, 3 œufs, 100 g de chocolat noir, 8 carrés de chocolat noir, 1 cuillère à soupe de farine, farine pour les ramequins.

Préchauffez le four à 240°

Beurrez et farinez les ramequins.

Faites fondre le chocolat avec le beurre, 1 mn au micro-ondes.

Ajoutez le sucre.

Ajoutez les œufs puis la farine.

Versez un tiers de la préparation dans les ramequins beurrés et farinés, déposez 2 carrés de chocolat par ramequins et versez le reste de la préparation.

Enfournez 12 minutes dans le four préchauffé.

Laissez refroidir 3 mn puis démoulez à l'assiette sur un coulis de mangues ou à l'orange.