

Mi-cuits au chocolat

POUR 6 PERSONNES

DIFFICULTÉ ★ ★ ★

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 5-6 min

- 150 g de chocolat noir
- 4 œufs
- 135 g de sucre en poudre
- 135 g de beurre mou
- 40 g de farine
- 20 g de fécule de pomme de terre
- 6 carrés de chocolat noir

Préchauffez le four à 210 °C (therm. 7).

Beurrez et farinez 6 caissettes en aluminium de 5 cm de diamètre sur 4 cm de hauteur.

Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie.

Mettez les œufs et le sucre au bain-marie, battez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe au ruban : la pâte doit s'écouler du fouet sans rompre en formant un ruban. Retirez la casserole du feu et montez la pâte au fouet électrique à vitesse maximum jusqu'à ce que la pâte refroidisse.

Mélangez le beurre mou avec le chocolat fondu, et incorporez-le à la pâte précédente. Ajoutez ensuite délicatement la farine et la fécule de pomme de terre.

Répartissez l'appareil dans les caissettes à mi-hauteur, posez un carré de chocolat noir au centre de chaque mi-cuit, et finissez de remplir les caissettes.

Faites cuire au four 5 ou 6 minutes. Laissez refroidir 5 minutes avant de les démouler. Servez immédiatement.

