

## ***Coulant au chocolat « Hommage à Quetzalcoatl »***

Source : San des Frangines sur <http://miam.over-blog.net/article-1426626.html>  
Et blog Les Carnets de Marie sur <http://sbmarie.over-blog.com>

### **Ingrédients** (4 à 6 ramequins)

- 200g chocolat
- 70g beurre demi sel
- 4 œufs
- 70g sucre de canne
- 50g farine
- 1cc piment d'Espelette
- 1 pincée de poudre de girofle

Fondre chocolat et beurre au bain marie doux.

Battre fortement les œufs et le sucre et ajouter au mélange chocolaté.

Ajouter la farine cuillère par cuillère, le piment et la girofle.

Répartir dans des ramequins beurrés et farinés (pour le démoulage).

Faire cuire à four préchauffé à 220 pendant 8 à 10 minutes en surveillant pour que la pâte reste coulante à l'intérieur.

Manger sans tarder (sans se brûler).

