

# CŒUR FONDANT CHOCOLAT



Pour 4 coeurs fondants :  
100 g de chocolat pâtissier  
8 carrés de chocolat pâtissier  
3 oeufs  
60 g de beurre  
20 g de farine  
80 g de sucre  
4 moules en silicone

Préchauffer le four à 220° (Th.7/8). Faire fondre les 100 g de chocolat. Ajouter le beurre. Dans un saladier, mélanger les oeufs, le sucre et la farine. Incorporer le mélange chocolat-beurre et mélanger.

Beurrer les moules. Verser la préparation dans les moules et déposer 2 carrés de chocolat dans chaque moules. Placer les moules au four 15 mn. Démouler doucement dans une assiette et servir tièdes avec de la crème anglaise à la vanille (déjà prête ou maison).

*Petite variante* : ajouter de la noix de coco râpée.

*Petite variante d'[Annie-pikledoï](#)* : au lieu de 2 carrés de chocolat noir au cœur : 2 carrés de chocolat blanc ....

*Petite variante de [Caramiel](#)* : on peut aussi mettre au milieu un "glaçon" de confiture. Mettre la confiture dans un bac à glaçons. Ca décongèle tranquillement pendant que le gâteau cuit sans se mélanger.