

MOELLEUX FONDANT SURPRISE AU CHOCOLAT

Pour 2 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 7 à 8 min

Nécessite : 2 ramequins, 1 fouet

60 g de chocolat à dessert noir + 4 carrés

1 oeuf

40 g. sucre

20 g. farine

30 g. beurre (+1 cc. pour les ramequins)

1 surprise

Préchauffez votre four à 240 °C. Faites fondre les 60 g. de chocolat au bain marie, ôtez du feu et ajoutez le beurre, laissez fondre en remuant. Dans un saladier, mélangez les oeufs et le sucre, faites mousser en battant au fouet puis ajoutez la farine. Incorporez le chocolat et mélangez. Beurrez puis farinez les ramequins, versez-y 1/3 de la crème chocolatée. Déposez la surprise et 2 carrés de chocolat côte à côte dans chaque ramequin puis recouvrez avec le reste de la préparation. Enfournez jusqu'à ce que la pâte gonfle (environ 7-8 min). Dégustez tiède, démoulé ou non.

Le temps de cuisson doit être précis et peut varier selon votre four. A 7 min, mon moelleux est liquide au coeur, à 8 min, il prend plus texture.

Si vous les démoulez, et que vous n'êtes pas seul(e) donc, vous pouvez les servir accompagnés d'une boule de glace, de fruits confits tranchés ou d'amandes grillées (mais le moelleux se suffit à lui tout seul).

La surprise ? Glissez à côté des carrés de chocolat une framboise, une groseille, un bonbon (du réglisse, un dragibus...) ou un petit caramel, une noix concassée, un fruit confit...