

Moëlleux au chocolat, coulant caramel

Composition

pour 4 à 6 personnes

150 g de chocolat noir

70 g de sucre en poudre

2 c. à soupe de farine

70 g de beurre

4 oeufs

3 à 4 c. à café + 1 c. à soupe de caramel au beurre salé

Ustensiles : 1 balance, 1 casserole, 1 saladier, 1 bol, 1 fouet, 1 cuillère à soupe, 1 cuillère à café, 4 ramequins ou 6 tasses à café



Photo réalisée par Fanette pour "il était une fois... ma cuisine"

Préchauffer le four à 240°.

Mettre le chocolat coupé en morceaux et le beurre en dés dans un bol. Faire fondre l'ensemble au bain-marie.

Fouetter les oeufs entiers avec le sucre dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine. Mélanger le chocolat et le beurre fondu et les incorporer à la préparation.

Beurrer les ramequins ou les tasses à café. Les remplir à moitié et déposer une cuillère à café de caramel au beurre salé pour les ramequins et une demie cuillère à café pour les tasses. Finir de remplir les moules, les placer au four et laisser cuire 10 minutes pour les ramequins et 5 minutes pour les tasses.

Pendant ce temps, faire fondre la cuillère à soupe de caramel au beurre salé au bain-marie. Une fois qu'il est liquide, s'en servir pour décorer les assiettes de service.

Sortir du four et démouler les ramequins ou servir directement dans les tasses posées sur les assiettes de service.

Accompagner ce dessert d'une tasse de café.

Verser la préparation dans des ramequins ou dans des pots de yaourt en verre ou encore dans des verrines.