RECETTE

Coulant au chocolat



TUTORAT RENNAIS

Dessert

SNACK

Préparation: 10 min
Cuisson: 7 min

≈ **4 €** (5 parts très généreuses)

Ingrédients :

- 200 g de chocolat,
- 70 de beurre,
- 4 œufs,
- 50 g de sucre ou de sucre de canne,
- 50 g de farine.

Matériel :

- 1 four + 1 micro-ondes,
- 1 bol,
- 1 saladier,
- 1 moule à gâteau ou 5 moules individuels,
- 1 fouet,
- 1 cuillère à soupe / 1 fourchette.



Préparation :

1. Préchauffez le four à 220° C.
2. Faites fondre au micro-ondes, par tranche de 30 secondes, le chocolat et le beurre détaillés en morceaux. Une fois le mélange fondu, mélangez à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une fourchette.
3. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Une fois que le mélange chocolat-beurre fondu est à température ambiante, versez-le dans le saladier et mélangez à nouveau avec le fouet.
5. Versez en 3 fois la farine en veillant à bien mélanger entre chaque ajout.
6. Transférez l'appareil à gâteau dans des moules individuels ou dans un moule plus grand, préalablement beurrés et farinés.
7. Enfournez pendant 7 minutes à 220°C. (à ajuster en fonction de la texture souhaitée et de votre four)
8. Laissez reposer 2 min à température ambiante puis dégustez !

Astuce : Conservez vos gâteaux restants au réfrigérateur et réchauffez-les quelques secondes au micro-ondes !

Variante : N'hésitez pas à ajouter des fruits secs ou à ajuster les quantités de sucre en fonction de vos goûts et du chocolat utilisé!

