

Coulant au chocolat

pour 6 personnes

- 150+110g de chocolat à pâtissier
- 80g de farine
- 2 œufs
- 90g de sucre
- 220g de crème fraîche
- 1 pincée de sel
- 50g de beurre
- et de quoi beurrer les moules.



■ *Un must pour les amateurs de gâteau chocolat, un biscuit fondant au cœur coulant de ganache.*

Pour faire la ganache :

■ Faites fondre les premiers 150g de chocolat au bain-marie, puis mélangez le à la crème. Coulez ensuite ce chocolat dans un plat sur une épaisseur de 2cm. Filmez le plat, et réservez au réfrigérateur pendant 2 heures.

Pour faire le biscuit :

■ Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

■ Faites fondre les 110g de chocolat restant, toujours au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le beurre, les jaunes d'œuf, le sucre et la farine. Mélangez bien.

■ Montez les blancs en neige avec la pincée de sel. Les incorporer délicatement

au mélange précédent.

Pour le montage final :

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Beurrez 6 moules à muffins, puis farinez-les.

■ Sortez la ganache du réfrigérateur, et découpez 6 petits cylindres. Dans des moules à muffins, versez la pâte à biscuit en vous arrêtant à 1cm du bord. Enfoncez les petits cylindres de ganache dans le centre des biscuits, et recouvrez de la pâte qui déborde.

■ Enfournez pour 15 minutes. Démoulez avec une grande précaution.

Conseils

Faites attention lors du démoulage, ces gâteaux sont assez fragiles, les premiers que j'ai fait ont crevés, et on a été obligé de les manger dans le moule. Vous pouvez les décorer avec un peu de sucre glace.