

Mi-cuits au chocolat

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour le gâteau

- 150 g de chocolat noir à pâtisser,
- 75 g de beurre frais,
- 50 g de sucre,
- 50 g de farine,
- 3 œufs,
- 1 pincée de sel.

Pour les moules

- 10 g de beurre fondu,
- 50 g de sucre.

Préparation : 15 min. Congélation : 3 h. Cuisson : 15 min.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au four à micro-ondes. Ajouter le beurre coupé en dés, le sucre et le sel, et remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Hors du feu, incorporer les œufs et la farine, puis mélanger.

À l'aide d'un pinceau, beurrer quatre ramequins individuels, et les chemiser de sucre. Remplir les moules aux trois quarts avec la préparation, et congeler au moins trois heures.

Préchauffer le four à 200°C et y enfourner les préparations encore congelées pour une quinzaine de minutes, en surveillant. Lorsque le dessus se solidifie, c'est cuit.

Servir chaud avec une boule de glace vanille.

Remarques : Je fais fondre le chocolat avec le beurre, et je bats souvent les blancs d'œufs avant de les incorporer, mais ce n'est pas obligatoire. Pour les moules, j'utilise en général des moules à muffins individuels. S'ils sont séparés, je démoule directement sur l'assiette de service. S'ils sont groupés par 4 ou 6, je démoule sur une planche à découper ou un plateau (mettre la planche sur les moules, puis retourner le tout), et je déplace ensuite chaque gâteau avec une spatule bien plate.