Coulant au Chocolat

Temps de Préparation : 10 minutes – Temps de Cuisson : 6 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 coulants :

- **150 g de sucre**
- **110 g de chocolat noir**
- **110 g de beurre**
- **60 g de farine**
- **4 œufs entiers**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier, ajouter le chocolat avec le beurre puis faire fondre au micro-ondes.

3. Une fois fondus, mélanger jusqu'à obtenir une préparation brillante.

4. Ajouter ensuite le sucre et la farine puis mélanger à nouveau.

5. A part, battre les œufs puis les ajouter la préparation. Fouetter le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.

6. Verser la pâte dans des moules individuels, préalablement beurrés et farinés.

7. Enfourner pour 6 minutes de cuisson.

8. Une fois les coulants sortis du four, les saupoudrer de sucre glace et les déguster sans attendre : c'est prêt !

   Cette recette est tout simplement sublime ! En même temps, c'est celle de Cyril Lignac donc c'est bien normal !
   On peut accompagner ces coulants d'une boule de glace vanille, d'un peu de chantilly ou des deux !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !