



Gâteaux et desserts au chocolat

Cœur coulant au chocolat et piment d'espelette



30 min 10 min 10 min 10 min 454

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Casser les œufs dans un saladier.
- 2 Ajouter la cassonade et fouetter jusqu'à ce que le mélange commence à blanchir.
- 3 Incorporer la farine et la levure tout en fouettant.
- 4 Casser le chocolat dans un bol, ajouter le beurre coupé en parcelles.
- 5 Faire fondre pendant 2 minutes au four micro-ondes à puissance 400W.
- 6 Ajouter le piment d'Espelette, lisser le mélange à l'aide d'une fourchette.
- 7 Transférer le chocolat fondu dans le saladier puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Étape 2

Cuisson des coeurs coulants

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Beurrer et fariner les ramequins.
- 3 Répartir l'appareil dans les ramequins à l'aide d'une

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour les coeurs coulants au chocolat

60 g **Chocolat noir**
30 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
15 g **Sucre roux**
15 g **Farine**
1 c. à café **Levure chimique**
0.25 c. à café **Piment d'Espelette**

Ingrédients pour les ramequins

10 g **Beurre**
1 c. à soupe **Farine**

cuillère à soupe, enfourner pendant 9 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir les ramequins du four, les laisser reposer sur une grille pendant 10 minutes.
- 2** Démouler les cœurs coulants au chocolat et les déposer sur des assiettes à dessert.
- 3** Servir sans attendre.