

Le mi-cuit au chocolat noir d'Anne-Marie :

95 g de chocolat noir
90 g de beurre
2 œufs
100 g de sucre semoule
40 g de farine et 1 cs pour les moules.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Y incorporer le beurre, hors feu.

Casser les œufs et battez-les en omelette.
Incorporer le sucre dans les œufs battus, utiliser un batteur électrique pour obtenir un mélange mousseux.

Ajouter peu à peu à cette préparation le chocolat et le beurre fondus.
Ajouter la farine tamisée.

Préchauffer le four à 180°.
Beurrer et fariner légèrement les moules (sauf si vous utilisez des moules en silicone)

Remplir les moules aux trois-quarts.

Enfourner, cuire 6 min., pas une de plus et retirer aussitôt du four !

Bonne dégustation !

