

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Dégoulinants au chocolat ~~



180 grs de couverture noir 68 %

180 grs de beurre

4 oeufs entiers

150 grs de sucre semoule

110 grs de farine

10 inserts pour coulant etnao parfum au choix (pour moi coco)

Fondre la couverture et le beurre

Faire mousser les oeufs entiers avec le sucre (pas trop)

Incorporer la couverture et le beurre dans les oeufs mousseux
puis la farine tamisée

Verser un peu de préparation dans des cercles de 5 cm de
diamètre et 4.5 cm de haut
(j'ai pris des moules à muffins)

Ajouter l'insert pour coulant et remettre un peu de pâte par-
dessus

Comme mes moules n'était pas assez haut le chocolat a
dégouliné au démoulage, mais ça ne gêne en rien la
dégustation

Cuire dans un four ventilé 190° pendant 15 mn (voir un peu
moins selon les fours)