



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Mi Cuit Chocolat en chaud froid par Christophe Michalak



Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir à 70%
- 230 g de beurre
- 360 g d'œufs (8 œufs de calibre moyen)
- 240 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel fin

Dans un récipient allant au micro ondes, faire fondre le beurre et le chocolat 1 min puissance 750 w.
Dans le bol du robot, blanchir les œufs et le sucre.

Verser petit à petit la crème au chocolat sur le mélange.



Ajouter la farine tamisée avec le sel en baissant la vitesse du robot.
Chemiser les tasses à café avec du beurre et du sucre cassonade.
Remplir la poche à douille et dresser à mi-hauteur.

Placer au frais jusqu'à la cuisson.

Préchauffer le four th 6/7 soit 200°C.

Enfourner environ 6 à 8 min.

Servir aussitôt en dressant un soupçon de Chantilly au café.

Parsemer de noisettes grillées.