

## Cœurs coulants au chocolat

Alors là, tenez-vous bien ! Ce gâteau est une tueriiiiie !! Imaginez un peu... un petit gâteau avec un puissant goût de chocolat, une pâte bien cuite sur les bords, un centimètre de gâteau ultra moelleux ensuite, et au centre, un méga cœur coulant bien chaud. J'ai faim rien que d'en parler. Pour la présentation, j'ai simplement saupoudré d'un peu de sucre glace et de cacao en poudre. A peine 10 minutes de préparation, à peine 10 minutes de cuisson, et le tour est joué ! Une tuerie j'vous dit !



Préparation : 10 min  
Cuisson : 10 min

### Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 œuf
- 25 g de sucre en poudre
- 15 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de chocolat noir (du Lindt 70% pour ma part)



**Préparation :**

1. Préchauffez le four à 200° (th.7).
2. Faites fondre dans une casserole le beurre et le chocolat noir.
3. Pendant ce temps, mélangez le sucre et l'œuf dans un saladier et blanchissez à l'aide d'un fouet. Ajoutez la farine et mélangez à nouveau.
4. Ajoutez ensuite le beurre et le chocolat fondu dans le saladier puis mélangez une dernière fois. La préparation est terminée (rapide en plus !).
5. Versez la préparation dans deux ramequins beurrés, ou dans des moules en silicone type muffins ou briochettes. Quelques minutes avant de prendre le dessert, faites cuire les moelleux pendant 10 minutes à 200° (th.7). Démoulez délicatement les gâteaux en utilisant une spatule pour les retourner puis déposez-les dans les assiettes à dessert.

\* Recette trouvée sur le blog [Ma p'tite cuisine](#)