

Concours chocolat : Recette n°13 : Coulants au chocolat

Eh oui, encore et toujours une **recette au chocolat**... Que voulez-vous, j'ai reçu 21 recettes pour mon concours chocolaté, il faut bien que je le mette toutes en ligne maintenant ! Aujourd'hui, je vous propose donc la 13ème recette de ce concours, envoyée par Mlle Z du blog Kitchenandmore, que je ne trouve plus sur la toile depuis peu... : la fameuse et l'unique recette du **cœur coulant au chocolat noir** ! Je vous avais déjà proposé une [recette de coulant](#) il y a déjà quelques temps sur ce blog, celle-ci est un peu différente au niveau des quantités, mais le résultat est topissime !

Alors par contre, je ne cesserai de le répéter, le temps de cuisson est vraiment à adapter en fonction de votre four. Non je dis ça parce que je me suis fait clairement incendier [sur le site de 750 grammes](#) parce que le temps de cuisson que j'avais donné était beaucoup trop élevé !! Mais oui mais moi j'ai mis le temps de cuisson avec mon four !! C'est typiquement le genre de gâteau où il faut vérifier la cuisson très régulièrement, sauf si vous connaissez sur le bout des doigts votre four (ce qui n'est toujours pas mon cas).

Donc voilà, je le dis et le re-redis, le temps de cuisson est indicatif, et pitié, ne m'enguirandez pas à cause de ça ! ^^



Préparation : 20 min

Cuisson :15 min

Ingrédients pour 6 coulants :

125 g de beurre

200 g de chocolat noir (Mlle Z nous conseille du Nestlé pâtissier, moi je préfère le Lindt...^^)

3 œufs

7 cuillères à soupe bien bombées de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à soupe de poudre d'amandes

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

2. Faites fondre le chocolat noir avec le beurre, coupé en morceaux, au bain-marie. Bien évidemment, évitez que l'eau ne rentre en contact avec le chocolat.

3. En attendant que le chocolat et le beurre fondent, blanchissez les œufs entiers avec le sucre en poudre dans un saladier, puis ajoutez la farine et la poudre d'amandes.

4. Incorporez ensuite le chocolat fondu dans le saladier et mélangez bien le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène.
5. Beurrez des moules, type moules à muffins (en silicone pour ma part), puis remplissez-les de pâte jusqu'aux 3/4.
6. Faites cuire ces petits gâteaux pendant 12 à 15 minutes en vérifiant régulièrement la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, et dégustez ces cœurs coulants encore bien chauds !

Mon verdict : Un goût irrésistible, un cœur bien coulant à souhait, un vrai goût de chocolat noir.... Bref, une recette vraiment délicieuse, mais qui, je dois l'avouer, avait le même goût que ma recette habituelle ! Je n'ai donc hélas pas fait une grande découverte, mais ça ne m'a bien évidemment pas empêché de me régaler, de me lécher les babines, et de racler le fond de mes moules à muffins pour qu'il n'en reste plus une seule miette... Ce qui est plutôt bon signe vous en conviendrez ! ;-)