

Ramequins chocolat au cœur fondant.



Température : 190°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 9 à 11 min

Ingrédients pour 4 ramequins :

100 g de chocolat noir dessert

4 carrés de chocolat noir dessert
(ou 8 pour les gourmands)

3 œufs

60 g de beurre

20 g de farine

80 g de sucre

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Faites fondre les 100 g de chocolat avec le beurre dans le four.
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre puis ajoutez la farine. Incorporez ensuite le chocolat et le beurre fondu.
- Préchauffez votre four combiné-vapeur à 190°C et 60% d'humidité.
- Beurrez et farinez les ramequins.
- Remplissez à moitié les ramequins et déposez le carré de chocolat (ou les 2 carrés pour les gourmands).
- Recouvrez du reste de la préparation.
- Placez les ramequins dans le four combiné-vapeur et laissez cuire pendant 9 à 11 min.