

## Coulant au chocolat

Le coulant est un petit gâteau au cœur coulant qui, une fois découpé, se déverse du biscuit sous forme de coulée de lave, comme s'il s'agissait d'un volcan. Ainsi, l'extérieur est cuit, mais l'intérieur reste coulant. C'est pourquoi il s'appelle aussi mi-cuit.

Idéal pour la cuisson à l'avance et toujours prêt et chaud sur la table en 12 minutes (micro 30 secondes) lorsqu'il est congelé.

Temps de préparation: 15 min. · végétarien

### Ingrédients

220 g Chocolat noir 70-75 %  
150 g Beurre biologique  
150 g Sucre biologique  
120 g Farine d'épeautre ou de blé bio  
3 pièce Œufs bio + 1 jaune d'œuf  
1 c.à.c Cacao biologique  
1 pincée Fleur de sel biologique

### Préparation

- Faire fondre lentement le chocolat et le beurre au bain-marie et laisser refroidir un peu.
- Battre les œufs et un jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux.
- Ajoutez immédiatement le chocolat et le beurre fondus au mélange. Remuer à nouveau jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
- Tamiser ensuite la farine et l'ajouter. Le mélange s'épaissit, mais le chocolat, en fondant, donnera une consistance parfaite à la cuisson.
- Bien graisser les moules à muffins avec du beurre et les saupoudrer un peu de cacao. Verser la pâte et mettre au congélateur pendant 3 à 4 heures. Pratiquement, on peut aussi décongeler des tartelettes individuelles.
- Préchauffer le four à 220°C.
- Les muffins sont prêts lorsqu'ils sont fermes à l'extérieur et liquides à l'intérieur. Environ 9-11 min, jusqu'à 15 min selon la taille du muffin. Prêts en 30 secondes au micro-ondes.