



# Les Gourmandises de Marina

## MI-CUIT AU CHOCOLAT

### Ingrédients :

200 grs de chocolat noir 70%

150 grs de beurre

5 œufs frais

130 grs de sucre

50 grs de farine

Beurrer les ramequins, les enduire de farine et les réserver au frigo pendant le temps de la préparation.

Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Lorsque que le mélange chocolat beurre est fondu et bien lisse l'incorporer au mélange œufs-sucre. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse, ajouter ensuite la farine tamisée. Remplir les ramequins au 3/4 et réserver au frais toute une nuit.

Le lendemain allumer le four à th 180° et faire cuire 13 minutes.

<http://re7demarina.canalblog.com/>