

Coulants au chocolat (dans ramequins)

Ingrédients :

	Cocotte de base	Grande cocotte
Ramequins ronds en porcelaine	4 pers.	6 pers.
Chocolat dessert en tablette	100 g	130 g
Beurre	100 g	130 g
Sucre en poudre	50 g	80 g
Oeuf(s)	1	2
Blanc(s) d'œuf(s)	1	2
Farine	40 g	60 g
Eau très chaude au fond de la cocotte	10 cl ou 100 g	15 cl ou 150 g

Préparation :

- 1 - Dans un récipient, fouettez le(s) œuf(s) entier(s) avec le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux.
- 2 - Au bain-marie, faites fondre le chocolat avec le beurre tout en remuant. Quand le mélange est bien homogène, rajoutez à la préparation œuf/sucre et ajoutez ensuite la farine.
- 3 - À l'aide d'un batteur, montez le(s) blanc(s) en neige très ferme(s) et mélangez-le(s) délicatement à la pâte au chocolat.
- 4 - Beurrez les ramequins et versez la préparation à environ 2 cm du bord puis mettez au réfrigérateur pendant 1h.
- 5 - Mettez les ramequins sur la grille position basse et ajoutez **l'eau très chaude au fond de la cocotte**.
- 6 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.
- 7 - Après cuisson, démoulez-les délicatement sur une assiette en retournant chaque ramequin et laissez-les tiédir 2 minutes avant de déguster.

Temps de cuisson :

	15 mn	20 mn
Inversion*	8 mn	10 mn
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Maxi	Maxi
ATTENTE AVANT D'OUVRIER :	5 mn	5 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Pour les plus gourmands , vous pouvez servir avec de la chantilly et/ou 1 boule de glace vanille.
