



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Made with : Vite, beau et bon !*



### Juste cuit ou coulant au chocolat de Christophe Felder

Addict au chocolat ? Cette recette est pour vous. Il s'agit d'un délicieux coulant au chocolat préparé en 10 minutes. Le dessert idéal, no stress, puisque vous pouvez le préparer à l'avance, le garder au congélateur et le passer au four avant de le servir. Ce n'est même pas la peine de le démouler si vous le servez, comme moi, dans une tasse.



#### INGREDIENTS : 4 personnes

3 œufs  
110 gr de sucre semoule  
100 gr de chocolat noir à 70% de cacao  
90 gr de beurre  
35 gr de farine  
1 càc de cacao amer en poudre  
1 càs de lait

#### PREPARATION :

Casser les œufs dans un saladier. Ajouter le sucre semoule et battre le tout à l'aide d'un fouet électrique sans faire blanchir.  
Hacher le chocolat au couteau ou dans un robot. Le faire fondre au bain marie, puis ajouter le beurre. Mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse et tiède.  
Verser le chocolat fondu dans le saladier contenant les œufs et le sucre. Incorporer la farine, le cacao et le lait. Remuer énergiquement avec une cuillère en bois.  
Beurrer et fariner 4 petits moules ou tasses.

Répartir la pâte au chocolat. Réserver au congélateur 1h minimum.

Préchauffer le four à 210°. Disposer les moules congelés au milieu du four et faire cuire pendant 8 à 10 minutes. Laissez tiédir à température ambiante et démouler les gâteaux ou les servir dans la tasse.

**Les Délices de Mimm**

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