

CŒUR COULANT CHOCOLAT

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

8min

Personnes

6

Ingrédients

200g de chocolat en tablette
4 œufs
80g de beurre demi sel
80g de sucre de canne
40g de farine
1 pincée de cannelle
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
Zeste d'un demi citron vert
Crème anglaise
Pétales de chocolat

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux au bain-marie ou micro-ondes. Fouetter les œufs, le sucre, la cannelle, la vanille et le zeste de citron. Ajouter le chocolat et le beurre fondu. Incorporer la farine. Cuire à 180°C durant 8 minutes. Servir tiède avec la crème anglaise et les pétales de chocolat.

Environ **2,75€** 
PAR PERSONNE