



*Gâteaux et desserts au chocolat*

# Cœur coulant au chocolat et piment d'espelette



**30 min 10 min 10 min 10 min 454**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Casser les œufs dans un saladier.
- 2 Ajouter la cassonade et fouetter jusqu'à ce que le mélange commence à blanchir.
- 3 Incorporer la farine et la levure tout en fouettant.
- 4 Casser le chocolat dans un bol, ajouter le beurre coupé en parcelles.
- 5 Faire fondre pendant 2 minutes au four micro-ondes à puissance 400W.
- 6 Ajouter le piment d'Espelette, lisser le mélange à l'aide d'une fourchette.
- 7 Transférer le chocolat fondu dans le saladier puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

## Étape 2

Cuisson des coeurs coulants

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Beurrer et fariner les ramequins.
- 3 Répartir l'appareil dans les ramequins à l'aide d'une

Ingrédients  
pour 2 personnes

### Ingrédients pour les coeurs coulants au chocolat

60 g **Chocolat noir**  
30 g **Beurre**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
15 g **Sucre roux**  
15 g **Farine**  
1 c. à café **Levure chimique**  
0.25 c. à café **Piment d'Espelette**

### Ingrédients pour les ramequins

10 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Farine**

cuillère à soupe, enfourner pendant 9 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Sortir les ramequins du four, les laisser reposer sur une grille pendant 10 minutes.
- 2** Démouler les cœurs coulants au chocolat et les déposer sur des assiettes à dessert.
- 3** Servir sans attendre.