

COULANT AU CHOCOLAT



Chocolat noir
100 g noir à 70 % de cacao



Œufs
x 3



Cacao en poudre
2 cuil. à soupe



Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Réfrigération : 1h

• Saupoudrez de cacao et dégustez chaud.

142

- Séparez les blancs des jaunes d'**œufs**. Faites fondre le **chocolat** et mélangez-le avec les **jaunes**. Fouettez les **blancs** en neige et incorporez-les au chocolat fondu.
- Répartissez la mousse dans des ramequins. Placez-les au frais 1h au minimum.
- Préchauffez le four à 180°C. Enfourez les mousses 6 min.



Le + Mallet
SIMPLISSIME
LE LIVRE
DE DESSERTS
LE + FACILE
DU MONDE