

Recette proposée par Gourmet Consultants

# MI-CUIT AU COEUR SURPRISE

## Ingrédients

- 300 g chocolat noir 41%
- 6 œufs
- 200 g beurre
- 80 g sucre
- 80 g farine
- 40 pistoles de chocolat blanc
- Sucre glace



## Mode opératoire et montage

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre le chocolat noir et le beurre au bain-marie.
- Ajouter le sucre puis les œufs, bien mélanger. Enfin tamiser la farine et l'intégrer au mélange en dernier.
- Verser l'appareil à mi-cuit dans des moules à muffins jusqu'à mi hauteur.
- Au centre de chacun d'eux disposer 4 pistoles de chocolat blanc, puis recouvrir à nouveau d'appareil.
- Enfourner 8 minutes à 180°C.
- Une fois légèrement refroidis, saupoudrer de sucre glace.

