

Sébastien Montet : Chef du restaurant

l'Un des Sens à Dijon

Moelleux au chocolat !

## INGREDIENTS (pour 6 personnes)

- 🌿 150 g de chocolat noir
- 🌿 3 œufs entier
- 🌿 35 g de farine
- 🌿 50 g de sucre
- 🌿 100 g de beurre
- 🌿 Chemiser les ramequins : 10 g de farine et 10 g de beurre fondu

## DEROULE DE LA RECETTE

Casser les œufs avec le sucre dans un batteur et les laisser monter pendant 15 minutes jusqu'à obtenir une mousse.

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.

Tamiser les 35 g de farine.

Mélanger la mousse obtenue grâce aux œufs avec le chocolat fondu.

Ajouter la farine tamisée sans casser les œufs comme pour une mousse au chocolat.

Verser le mélange dans les ramequins préalablement chemisés de farine et de beurre. Laisser cuire la préparation à 180° au four.

Démouler.

*L'astuce du chef : à déguster avec une boule de glace à la vanille !*