

Gâteau mi-cuit au chocolat

Portions : 4

Ingrédients

- | | | |
|---------------------|--------------------------------------|---|
| ✓ 2 œufs | ✓ 2 jaunes d'œufs | ✓ 45 ml (3 c. à soupe) de sucre |
| ✓ 200 g de chocolat | ✓ 85 ml (1/3 tasse) de beurre, fondu | ✓ 65 ml (1/4 tasse) de poudre d'amandes |

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 °F et placer la grille au centre. Beurrer 4 ramequins (si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser des tasses) d'une contenance de 1/2 tasse, puis saupoudrer le fond et les rebords de sucre afin de couvrir le beurre d'une fine couche. Retirer l'excédent de sucre. (Cette étape permet un démoulage facile.)
2. Dans un bol, fouetter les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre pendant 1 minute, puis réserver.
3. Au bain-marie ou au micro-onde, faire fondre le chocolat avec le beurre fondu.
4. Incorporer le mélange de chocolat au mélange d'œufs. Ajouter la poudre d'amandes et bien remuer.
5. Répartir le mélange dans les 4 ramequins. À ce moment, on peut choisir de cuire aussitôt ou de réfrigérer le mélange.
6. Cuire au four pendant 11 minutes si on vient de faire le mélange ou 13 minutes si on le fait d'avance et le réfrigère. Puisque chaque four est différent, le temps de cuisson peut varier légèrement. Le rebord des gâteaux doit être figé, mais le centre encore mou.
7. Démouler les gâteaux dès leur sortie du four en renversant les ramequins délicatement dans des assiettes.