

## COULANT AU CHOCOLAT

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 8 à 15 min
- **Pays :** France



### Ingrédients pour 2 coulants

- 2 œufs
- 100g de chocolat noir " dessert ", type " Nestlé dessert "
- 100g de beurre 1/2 sel
- 50g de sucre semoule
- 30g de farine
- Quelques gouttes d'extrait de vanille (facultatif)

### Étapes de préparation

1. Préchauffer le four à 190/200°C.
2. Avec du beurre mou-pommade (non fondu), beurrer généreusement vos ramequins, une ou deux fois.  
Poudrer toute la surface (bords et fond) des ramequins avec de la farine ordinaire et tapoter les à l'envers pour retirer le surplus afin de n'avoir qu'une très fine pellicule de farine dans les ramequins.  
Cette étape facilitera considérablement le démoulage.
3. Casser le chocolat en morceaux et le disposer dans un saladier avec le beurre demi-sel.  
Faire fondre l'ensemble au micro-onde ou au bain-marie en remuant de temps en temps jusqu'à ce que l'ensemble soit entièrement fondu et bien lisse.
4. Mélanger pour obtenir un mélange homogène puis ajouter le sucre ainsi que les œufs.  
Fouetter rapidement au fouet manuel juste pour que la préparation chocolatée soit uniforme.
5. Ajouter quelques gouttes de vanille liquide à la préparation et terminer par la farine.  
Fouetter une dernière fois pour rendre la masse lisse et parfaitement homogène. On obtient ainsi une préparation chocolatée bien brillante.
6. Enfourner les ramequins **pour environ 8 à 15 minutes** (+/- suivant la taille des ramequins et le four) à **190/200°C - four préchauffé** -. Attendre 5 min avant de les démouler délicatement.  
Saupoudrer de sucre glace.
7. **IMPORTANT** : La cuisson des ramequins doit se faire environ 30/40 minutes avant dégustation, pas plus. On peut conserver les ramequins remplis et non-cuits au réfrigérateur si on souhaite les préparer à l'avance mais la cuisson doit se faire moins d'une heure avant la dégustation pour pouvoir profiter de la texture parfaitement " coulante " des ramequins au chocolat.
8. **A NOTER POUR UNE CUISSON PARFAITE** : Le coulant est parfaitement cuit quand la surface du dessus devient une fine pellicule matte, qu'ils deviennent très légèrement plus hauts par rapport à leur aspect ' non cuit ', les bords se décollent très légèrement du ramequin et le centre se creuse à peine.
9. Peut être accompagné d'une salade de fraises, d'une crème anglaise maison bien fraîche, d'un voile de crème chantilly ou d'une quenelle de crème d'Isigny à peine sucré au sucre glace et légèrement vanillé voir d'une boule de glace vanille de qualité.

