



1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Remuez.
3. Dans un saladier, versez le mélange chocolat/beurre, puis le sucre, les œufs, la farine et mélangez.
4. Beurrez le moule. Versez-y la préparation et enfournez pour +/- 8 mn (selon votre four), la préparation doit être encore assez liquide au centre.
5. Une fois refroidi, saupoudrez de sucre glace.

💡 Vous pouvez faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes mais sans dépasser les 500 W. Faites-le en plusieurs fois (30 secondes) en mélangeant à chaque fois. Pour mes gâteaux ou tartes au chocolat, j'aime bien utiliser les marques Barry ou Valrhona. Ne mettez pas le coulant au réfrigérateur, il se conserve très bien quelques jours à température ambiante.

Super facile
15 mn de préparation
8 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule de +/- 20 cm de diamètre

- 190 g de **beurre**
- 180 g de **chocolat noir**
- 100 g de **farine**
- 200 g de **sucre**
- 1 c. à soupe de **sucre glace**
- **6 œufs**

Variantes :

Vous pouvez accompagner le coulant de glace à la vanille ou de crème fouettée.

