

Recette de ramequins bio au chocolat au cœur fondant

"Un gâteau au chocolat avec un cœur fondant bio, idéal pour un anniversaire"

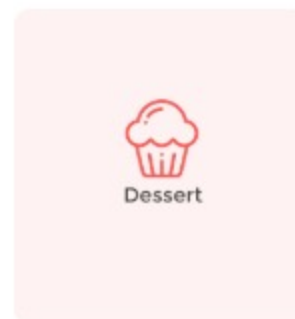
Découvrez la recette du gâteau au chocolat bio avec un cœur fondant ! Encore plus gourmand dans son format individuel grâce aux ramequins.

↓ Voir les ingrédients



🕒 Temps de préparation	25 mn
👤 Nombre de personnes	4 pers.
👨‍🍳 Difficulté	Facile

Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir + 8 carrés (5 g environ, selon la tablette) Jardin BiO
- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 20 g de farine Jardin BiO
- 80 g de sucre blond

Etapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à thermostat 8 (250°C).
- 2 Faites fondre les 100 g de chocolat. Ajoutez le beurre.
- 3 Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre et la farine. Incorporez-y le chocolat et mélangez.
- 4 Beurrez et farinez les ramequins. Versez-y le tiers de la préparation, puis déposez 2 carrés de chocolat dans chaque ramequin. Recouvrez du reste de la préparation.
- 5 Placez les ramequins au four 10 mn à 15 mn.
- 6 Dégustez les ramequins tièdes, démoulés ou non.