

LE dessert d'anniversaire

Ingrédients pour 8 personnes du dessert (moelleux au chocolat) : 150 g de chocolat au lait, 12 carrés de chocolat lait ou blanc, 80 g de beurre, 90 g de sucre en poudre, , 2 c. à soupe rases de farine, 4 oeufs, 3 CS de crème liquide

Préchauffez le four Th.8 (240°C).

Faites fondre le beurre et le chocolat (sauf les 12 carrés) comme vous avez l'habitude. le mélange doit être bien lisse et brillant.

Fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez la farine puis le chocolat fondu en remuant sans arrêt. Sinon l'œuf pourrait cuire...

Beurrez 8 petits moules individuels.

Remplissez-les à moitié de pâte et posez au centre 2cc du mélange chocolat/crème*.

Répartissez le reste de pâte dans les moules et enfournez.

Faites cuire 10/12 min (en fonction du four) et servez dès la sortie du four, avec la glace dessus.

* Pourquoi je fais un mélange chocolat/crème plutôt que de mettre des carrés de chocolat, tout simplement ? Parce que j'ai souvent remarqué que mon chocolat cuit au lieu de fondre. même problème avec la pâte à tartiner... Du coup, je fais en sorte que ce soit toujours liquide

Pour la glace : Perso je l'ai fait avec ma sorbetière, mais si vous n'en avez pas, vous pouvez toujours récupérer la recette de ma glace [ici](#) et ajouter un petit sachet de noix de macadamia nature et un petit sachet de noix de pécan nature concassés et torréfiés à la glace. Je pense que se sera tout aussi bon \o/

Bon dessert !