



Les coulants aux Maltesers

Recette pour 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 9 min.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 140 g
Beurre : 120 g
Sucre en poudre : 150 g
Oeufs : 4
Farine : 60 g de farine
Maltesers : 70 g

Beurre + cacao amer pour les ramequins

Matériel

6 ramequins de 6 cm
un bol
une jatte
un fouet
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Beurrer l'intérieur des ramequins et les placer éventuellement 5 minutes au réfrigérateur. Saupoudrer l'intérieur de cacao amer à leur sortie du frais.
2. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat en morceaux au bain-marie (ou 1 min à pleine puissance au four à micro-ondes). Ajouter le beurre coupé en petits dés, le mélanger pour obtenir une crème lisse.
3. Dans un saladier, fouetter les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement. Verser la crème au chocolat, et incorporer délicatement la farine.
4. Répartir 1 cm de préparation dans les ramequins, et placer quelques billes de Maltesers puis verser encore de la préparation.

Cuisson

5. Préchauffer le four à 200°C. Placer les ramequins au four et laisser cuire 9 minutes.
- si la cuisson vous paraît insuffisante ou trop prononcée, augmentez ou réduisez la cuisson d'une minute la fois suivante, jusqu'à trouver la cuisson idéale selon votre four et votre préférence -

Présentation

6. Laisser tiédir. Déposer une bille de Maltesers au sommet juste au moment de servir.

- il suffit de laisser tiédir entre un quart d'heure et une demi-heure afin que les gourmands ne se brûlent pas la langue en dégustant la partie coulante -

- si vous placez la bille de Maltesers dès la sortie du four, vous allez la retrouver au bout de quelques instants descendue au coeur du fondant ! -

Variantes

On peut remplacer les billes de Maltesers par d'autres petites choses : un carré de chocolat blanc (ou toute autre couleur), ou bien selon vos goûts : une cerise à l'eau-de-vie, un grain de fruit juteux, une pâte d'amande ou de pistache, une cuillerée de crème de Carambar (voir [mon gâteau à la crème de Carambar](#)),...

Vous disposez ceci au fond du moule et recouvrez ensuite de la pâte liquide.

Conservation

Si vous savez d'avance que vous ne pourrez tous les savourer, gardez-les au réfrigérateur et cuisez-les uniquement quand vous en aurez besoin, dans les 24h.

Si vous les avez tous cuits et qu'il vous en reste, un réchauffage de 15 secondes à puissance moyenne aux micro-ondes leur rendra leur onctuosité et leur coeur coulant.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com