

# Cœurs coulants au chocolat et piment d'Espelette



Pour 6 personnes

3 œufs - 110 gr de sucre en poudre - 90 gr de chocolat noir à dessert - 85 gr de beurre - 30 gr de farine - 2 pincées de piment d'Espelette

Préchauffer le four à 200°

Faire fondre au micro-ondes le chocolat et ajoutez le beurre en petits morceaux, remuer pour lisser le mélange.

Dans un saladier fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la farine et le piment. Incorporez le chocolat au mélange.

Versez la préparation dans 6 caissettes à muffins.

Enfournez 8 minutes jusqu'à ce qu'une croûte se forme sur le gâteau.

*Vous pouvez préparer la pâte à l'avance et l'enfourner juste avant de déguster.*

