



À TABLE EN LOIRE

LOIRE GOURMANDE

MENU GOURMAND

Le dessert

Biscuits coulants au chocolat noir amer

Chocolatier Weiss - Saint-Etienne, 04 77 49 41 41



Ingrédients pour 8 personnes

100gr de chocolat Acarigua 70%

100gr de beurre

80gr de sucre en poudre

2 œufs entiers

80gr de farine pâtissière Type 55

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à café de café soluble

10gr de cacao en poudre

Recette

Faites ramollir le beurre jusqu'à la consistance d'une pommade, ajoutez le sucre et bien mélanger au fouet.

Incorporez les œufs l'un après l'autre au mélange beurre/sucre puis ajoutez la farine, le cacao en poudre et la levure chimique.

Ajoutez le chocolat fondu au bain-marie et le café soluble délayé dans un peu d'eau tiède.

Garnissez 8 petits moules ronds préalablement beurrés et farinés et cuisez les à four chaud, thermostat 6 ou 180° pendant 12 minutes environ.

Dégustez de suite.

LOIRE VITAMINÉE

LOIRE FRAÎCHEUR

LOIRE TERROIR