

## COULANT AU CHOCOLAT ET CERISE AMARENA

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 9 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 95 g de chocolat noir
- 90 g de beurre
- 40 g de farine
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- des cerises amarena
- 

Préparation de la recette :

Beurrer et fariner 4 ramequins en aluminium (les retourner pour enlever le surplus de farine) et les entreposer au réfrigérateur le temps de préparer la pâte.

Préchauffer le four à 200°C.

Casser le chocolat en morceaux, le faire fondre au bain-marie avec les dés de beurre.

Fouetter les œufs, les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement et devienne mousseux.

Ajouter le mélange choco-beurre fondus et mélanger.

Incorporer la farine tamisée en pluie et la fleur de sel.

Répartir l'appareil dans les ramequins et enfoncer au centre une cerise amarena.

Enfourner 9 min environ.

Démouler et servir avec quelques cerises amarena si désiré et des pistaches hachées.