

Quantité : **6 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **30 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **15 min**



### Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Bien beurrer et enfariner 6 moules de type à muffins ou 4 ramequins.
2. Dans un bol, battre ensemble les œufs, le miel et le lait.
3. Incorporer ensuite la farine tamisée au mélange.
4. Faire fondre ensemble, au micro-ondes, le chocolat et le beurre (en remuant fréquemment) et les incorporer au mélange précédent.
5. Répartir le mélange dans les moules et cuire au centre du four pendant 10 minutes. (Attention, le temps de cuisson peut varier selon le four)
6. Laisser tiédir quelques minutes, puis démouler en renversant dans une assiette. Servir avec une boule de crème glacée ou des framboises.

### Ingrédients

3 oeufs

35 ml (1/8 tasse) de miel liquide

15 ml (1 c. à soupe) de lait

75 ml (2.5 fl oz) de farine

90 ml (3/8 tasse) de beurre

200 g (1 tasse) de chocolat noir 70 % haché

PUBLICITÉ

PUBLICITÉ