



## **COULANT AU CHOCOLAT/ LAVA CAKE**

**Temps de préparation : 10 min**

**Temps de cuisson : 15 à 20 min**

**Température : 180°C**

**Temps total : 30 min**

**Parts : 4 personnes**

### **Ingrédients :**

3 oeufs

50 g de farine

80 g de sucre glace

60 g de beurre à température ambiante

250 g de nutella

1 sachet de sucre vanille

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C

Fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-marie.

Dans un bol mettre les œufs et le sucre glace et mélanger. Ajouter le beurre fondu, la farine, le sel et la vanille et mélanger. Terminer en ajoutant le chocolat fondu. Mettre la préparation dans 2 tasses ou 2 bols qui passent au four. Cuire 15 à 20 min en fonction de votre four.

**BONNE DEGUSTATION !!!**