# La recette du mi-cuit au chocolat de Christophe Michalak

**Temps de préparation : 20 mn**

**Temps de cuisson : 5 mn**

**Les ingrédients, pour 4 personnes**

Chocolat noir (70% de cacao) : 110 grs

Beurre : 90 grs

Sucre Semoule : 120 grs

Œufs : 150 grs soit 3 pièces

Farine T 55 : 40 grs

**La réalisation :**

Fondre le chocolat et le beurre au micro-onde à environ 50°c.

Dans une cuve de batteur électrique munie d’un fouet, mettre les œufs et le sucre à monter jusqu’à obtenir un mélange mousseux (ruban).

Verser ensuite le mélange chocolat + beurre fondu, puis ajouter la farine (préalablement tamisée).

Mélanger au fouet pour obtenir un mélange homogène.

Dresser à l’aide d’une cuillère dans des timbales aluminium, (préalablement beurrés et farinés) au ¾ de sa hauteur ou dans des ramequins beurrés et passés rapidement dans le sucre cristal.

Cuire dans un four préchauffé à 190°c (thermostat 6) pendant 5 minutes.

Débarrassez et réservez 5 mn sur une grille.

Démoulez et servir tiède, ou dans les ramequins, accompagnés d'un peu de crème fouettée.

En prévision d’un grand repas, on peut cuire ces mi cuits quelques heures auparavant, réservez dans une boite hermétique et les stocker à température ambiante.

A la demande des convives chauffer chaque mi cuits 10 secondes au micro onde (pleine puissance), le résultat sera identique. C'est une recette ancestrale de l’hôtel Plaza Athénée, elle reste toujours l’une des plus demandées.