 **Coulants chocolat Conticini**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 110 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **noir  
+ 20 g pour le décor  
- 115 g de beurre  
- 2 gros œufs  
- 80 g de sucre semoule  
- 60 g de farine  
- quelques grains de fleur de sel**

**5 moules de 9 cm de diamètre beurrés  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Concasser grossièrement 20 g de chocolat et réserver.  
Faire fondre 110 g de chocolat avec le beurre (au bain-marie ou au micro-ondes).  
Fouetter les œufs entiers avec le sucre.  
Ajouter la farine et fouetter encore.Incorporer le chocolat fondu et mélanger soigneusement la préparation.  
Répartir la pâte dans les moules.  
Distribuer les petits éclats de chocolat à la surface de chaque gâteau.  
Faire cuire une dizaine de minutes en surveillant.Laisser tiédir un peu avant de démouler et de saupoudrer de quelques grains de fleur de sel.