MATERIEL :

* 1 cul de poule
* 1 spatule
* 1 bol
* 1 fouet électrique
* 1 moule à savarin
* 1 pinceau

INGREDIENTS :

* 2 œufs
* 75g sucre
* 75g chocolat râpé
* 75g beurre
* 75g farine

TECHNIQUE :

* Chauffer le four
* Faire fondre le beurre
* Mélanger dans le cul de poule le chocolat râpé, la farine, le sucre, le beurre fondu et tiède.
* Ajouter les 2 jaunes d’œufs
* Battre les 2 blancs en neige ferme, les ajouter à la pâte, enrober
* Graisser le moule au pinceau, y verser la préparation
* Cuire à four modéré : 180°C 18 à 20 min.
* Ne pas trop cuire la pâte, elle est meilleure moelleuse
* Démouler et garnir le centre de la couronne avec une crème saint Honoré

