



## Ingredients

### Coques

3 oeufs  
120g de sucre  
200g de chocolat noir  
120g de beurre  
140g de farine  
20g de cacao

### Crème

320g de mascarpone  
80g de sucre  
2sachets de sucre vanillé

## Coques

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au micro-onde

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Ajouter le mélange beurre et chocoat fondu.

Incorporer la farine, le cacao et la levure.

Mettre en poche et laisser au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 170°C

Sur une plaque avec papier cuisson faire des disques que vous enfournez pendant environ 8 minutes

## Crème

Au fouet bien mélanger ensemble la mascarpone, le sucre et le sucre vanillé et garnir vos coques refroidies