

Molten Chocolate Cakes

with Warm Cranberry Sauce

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Remove 1 tbsp butter from the fridge and set aside to come up to room temperature.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, medium pot, whisk, spatula, 2 ramekins

Ingredients

	2 Person
Egg	2
Bittersweet Chocolate Chips	½ cup
Icing Sugar	¼ cup
All-Purpose Flour	2 tbsp
Honey	1 tbsp
Cranberry Spread	2 tbsp
Lemon	1
Butter*	5 tbsp
Sugar*	1 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Grease 2 small oven-proof ramekins or 3 cups of a muffin tin with **1 tbsp softened butter**. (NOTE: If you're using a muffin tin, there will be one molten cake per person and one leftover, which can be wrapped tightly in saran wrap once cooled, then frozen.)
- Coat ramekins with **1 tbsp sugar**. Carefully tap out excess sugar.



2 Make cake batter

- Add **chocolate chips** and **3 tbsp butter** to a medium pot over low heat. Melt, stirring constantly with a spatula, until smooth and glossy, 3-4 min. Remove from heat.
- While **chocolate** cools slightly, crack **one egg** and separate **yolk from white**. Discard **egg white**. Add **egg yolk, remaining egg, icing sugar** and **½ tsp salt** to a medium bowl.
- Beat using a hand whisk or electric mixer until thickened and pale, 2-3 min.
- Add **chocolate mixture** and **2 tbsp flour** to **egg mixture**. Stir with a spatula until combined, 1 min.
- Carefully wipe the pot clean.



3 Bake cakes and make sauce

- Spoon **cake batter** into prepared ramekins or muffin tin cups, filling all the way to the top.
- Bake in the **middle** of the oven until the sides are set but the centre still appears jiggly, 7-8 min.
- Meanwhile, heat the same pot over medium-high.
- While the pot heats, juice **lemon**.
- When the pot is hot, add **1 tbsp butter**, then swirl the pot until melted. Add **cranberry spread, honey** and **2 tsp lemon juice**.
- Remove the pot from heat, then stir until **mixture** melts, 1-2 min.



4 Finish and serve

- Transfer ramekins or muffin tin to a wire rack and let cool for 1 min.
- Run a sharp knife around the inside of each cup.
- Cover both ramekins with a serving plate, then quickly invert both at the same time to unmold **cakes**. (NOTE: If using a muffin tin, repeat the same motion with a serving plate over top.)
- Divide **cakes** between plates, then spoon **warm cranberry sauce** over top.

Gâteaux au chocolat au cœur fondant

avec sauce chaude aux canneberges

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Retirer 1 c. à soupe de beurre du frigo et laisser atteindre une température ambiante.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, casserole moyenne, fouet, spatule, 2 ramequins

Ingrédients

	2 personnes
Œuf	2
Pépites de chocolat mi-sucré	½ tasse
Sucre à glacer	¼ tasse
Farine tout usage	2 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe
Tartinade de canneberges	2 c. à soupe
Citron	1
Beurre*	5 c. à soupe
Sucre*	1 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer

- Graisser 2 petits ramequins allant au four ou 3 compartiments d'un moule à muffins de **1 c. à soupe de beurre ramolli**. (**REMARQUE** : Si vous utilisez un moule à muffins, vous obtiendrez un gâteau d'extra. Une fois celui-ci refroidi, vous pourrez l'emballer de manière étanche dans une pellicule plastique, puis le congeler.)
- Couvrir l'intérieur des ramequins de **1 c. à soupe de sucre**. Retourner les ramequins et taper délicatement sur le fond pour faire tomber l'excès de **sucre**.



Cuire les gâteaux et faire la sauce

- Verser la **pâte à gâteaux** dans les ramequins ou le moule à muffins, en remplissant jusqu'au bord.
- Cuire au **centre** du four de 7 à 8 min, jusqu'à ce que les bords des **gâteaux** soient fermes, mais que leur centre soit encore coulant.
- Entre-temps, chauffer la même casserole à feu moyen-élevé.
- Pendant que la casserole chauffe, presser le **citron**.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** à la casserole chaude, puis fondre en faisant tourner. Ajouter la **tartinade de canneberges**, le **miel** et **2 c. à thé de jus de citron**.
- Retirer la casserole du feu, puis mélanger de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.



Faire la pâte à gâteaux

- Dans une casserole moyenne à feu doux, ajouter le **chocolat** et **3 c. à soupe de beurre**. Fondre de 3 à 4 min, en remuant constamment avec une spatule, jusqu'à consistance lisse et brillante. Retirer du feu.
- Pendant que le **chocolat** refroidit légèrement, craquer **1 œuf** et séparer le **jaune** du **blanc**. Jeter le **blanc d'œuf**. Dans un bol moyen, ajouter le **jaune d'œuf**, l'**œuf restant**, le **sucre à glacer** et **½ c. à thé de sel**.
- Battre de 2 à 3 min avec un fouet ou un batteur électrique, jusqu'à ce que le **mélange** épaississe et pâlisse.
- Ajouter au **mélange d'œufs** le **mélange de chocolat** et **2 c. à soupe de farine**. Mélanger avec une spatule pendant 1 min.
- Nettoyer la casserole avec précaution.



Terminer et servir

- Placer les ramequins ou le moule à muffins sur une grille de refroidissement et laisser reposer pendant 1 min.
- Glisser un couteau tranchant le long de la paroi de chaque ramequin ou compartiment du moule.
- Pour démouler les **gâteaux**, placer une assiette de service par-dessus les ramequins, puis retourner le tout dans un mouvement rapide. (**REMARQUE** : Procéder de la même manière avec le moule à muffins.)
- Répartir les **gâteaux** dans les assiettes, puis napper de **sauce chaude aux canneberges**.