**Oeufs Label rouge au chocolat coulant et ses mouillettes de pain perdu**

Ingrédients / pour 4 personnes

4 œufs Label Rouge

1 plaquette de [chocolat](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml) au [riz](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/233/riz.shtml) soufflé

15 cl de [crème liquide](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/292/creme-liquide.shtml)

30 cl de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)

100 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre

1 sachet de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) vanillé

½ baguette viennoise

50 g de beurre.

Réalisation

* Préparation 20 mn
* Cuisson 10 mn

**Préparation**

1 Cassez délicatement les œufs comme vous feriez pour des œufs à la coque. Versez les œufs dans une assiette creuse et rincez les coquilles en prenant soin de ne pas les briser. Mettez-les à sécher tête en bas dans les coquetiers.

2 [Fouettez](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/67/fouetter.shtml) les œufs avec le lait, le sucre vanillé et la moitié du sucre en poudre. Détaillez la baguette viennoise en mouillette.

3 Mettez une grande poêle sur le feu avec du beurre. Trempez les mouillettes dans le mélange œuf/lait/sucre puis mettez à cuire dans la poêle. Retournez les mouillettes au fur et à mesure qu’elles dorent. Débarrassez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez de sucre et gardez au chaud dans un four à 150°c pendant la préparation de vos œufs au chocolat coulant.

Pour finir

Mettez la crème à chauffer dans une petite casserole. Quand elle bout, sortez –la du feu et ajoutez le chocolat cassé en carré. Mélangez pour obtenir une pâte bien lisse. Versez dans les coquilles d’œufs et servez avec les mouillettes de pain perdu. Pour la déco, ajoutez des billes de chocolat soufflé ou des vermicelles chocolatés sur le dessus.