

Difficulté ★★★

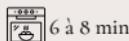
Fondant cœur coulant



4 à 6



10 min



6 à 8 min



--

INGREDIENTS

100 g de chocolat noir

100 g de beurre

3 œufs

70 g de sucre

50 g de farine

Un peu de sucre glace



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 220°.
- Fais fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.
- Laisse tiédir ce mélange une dizaine de minutes.
- Verse le sucre et fouette brièvement.
- Ajoute les œufs, un par un, en fouettant entre chaque ajout.
- Incorpore la farine jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Remplis tes ramequins avec la préparation obtenue.
- Enfourne 6 à 8 minutes.
- Dès la sortie du four, saupoudre tes fondants au chocolat avec un peu de sucre glace.
- Les fondant au chocolat doivent être dégustés dès la sortie du four pour garantir un cœur coulant !