

Fondant au chocolat

Ingrédients

Pour les ramequins :

- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre

Pour le fondant :

- 250 g de chocolat noir (minimum 63% de cacao)
- 150 g de beurre doux
- 125 g de sucre
- 4 oeufs
- 60 g de farine



Préparation

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 5 - 30 min

Nbre de personnes : jusqu'à 6



Cette recette peut être préparée la veille et conservée au réfrigérateur jusqu'au moment où vous souhaitez la cuisiner. Dans ce cas, souvenez-vous que la préparation ne sera pas à température ambiante et que le temps de cuisson devra être adapté en conséquence.

- Préchauffer votre four à 200°C. Beurrer les ramequins et en saupoudrer le fond de sucre en les faisant tourner afin qu'ils soient bien recouverts.
- Laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie et les réserver.
- Installer le Fouet, mettre les œufs et le sucre dans le bol et mélanger en vitesse 3 jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Tout en continuant de mélanger, ajouter progressivement le chocolat et remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Installer le Batteur souple. Réduire en vitesse minimum et ajouter la farine
- Verser la préparation dans les ramequins (à remplir au 3/4)
- Cuire au four pendant 8 minutes.
- Sortir les ramequins du four, les laisser refroidir 2 minutes. Retourner et servir.