

Fondants au cœur coulant de praliné



ingrédients pour 4 fondants

70g de chocolat noir pâtissier
60g de beurre + pour beurrer le moule
75g de sucre
30g de farine + pour fariner le moule
2 œufs
4 carrés de pralinoise

- 1/ Beurrer l'intérieur des moules et les placer 5 minutes au réfrigérateur. Fariner l'intérieur à leur sortie du frais.
- 2/ Pendant ce temps faire fondre le chocolat en morceaux au bain-marie ou 1 minute à pleine puissance au four à micro-ondes. Ajouter le beurre coupé en petits dés et mélanger pour obtenir une crème lisse.
- 3/ Dans un saladier fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement. Verser la crème au chocolat et mélanger. Incorporer ensuite la farine délicatement.
- 4/ Répartir la préparation dans des ramequins, ajouter le carré de pralinoise en appuyant légèrement pour qu'il soit complètement recouvert de pâte et les placer 1 heure au réfrigérateur.
- 5/ Préchauffer le four à 200°C et cuire 9 minutes (j'ai cuit mes fondants 12 minutes environ car je n'aime pas trop la pâte crue, et en rajoutant la pralinoise cela m'a permis d'avoir toujours un cœur coulant)