

Mini-fondants au chocolat

Ingrédients pour 8 petits gâteaux:

- 70 g de chocolat à pâtisser
- 60 g de beurre doux
- 2 oeufs
- 75 g de sucre
- 60 g de maïzena
- 1 pincée de sel

Recette:

- 1) Faire fondre le beurre et le chocolat coupé en morceaux au micro-ondes pendant 2 minutes.
- 2) Battre ensemble les oeufs et le sucre puis ajouter le chocolat et le beurre. Bien mélanger. Ajouter la maïzena et le sel. Bien mélanger.
- 3) Remplir 8 petits moules souples à financiers et cuire pendant 8 minutes au four préchauffé à 180°C.
- 4) Laisser refroidir avant de démouler et de déguster.

