

Cœurs fondants au chocolat

Pour 6 petits coeurs:

- 3 oeufs
- 150g de margarine végétale bio spécial pâtisserie
- 2 sachets de sucre vanillé
- 150g de chocolat Extra Noir
- 6 petits carrés de chocolat au lait
- 10g [de sucre "splenda"](#) (faux sucre)
- 75g de farine d'Epeautre
- 3 pincées de levure chimique

Fouetter vivement les oeufs avec le sucre/sucre vanillé

Ajouter le mélange chocolat et margarine fondue

+ la farine et la levure

Répartir chaque moitié de moule

Mettre un petit carré dans chaque empreinte

Hop le reste de pâte

10 petites minutes à four 200°

La Crème Anglaise est une toute prête...(j'ai ciblé mes priorités pour ce soir... mais si je sais trop bien la faire quand même!!!!) où j'ai ajouté quelques gouttes de mon [arôme noisette](#) et 2 càc de curcuma en poudre... Délicieuse...