

Fondants au chocolat



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

pour 8 ramequins :

- 150 g de chocolat noir
- 100 g de beurre demi-sel
- 80 g de sucre
- 4 œufs
- 15 g de farine
- 8 gros carrés de chocolat au lait aux noisettes

Fondant au chocolat



✓ Préparation :

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre au micro onde à faible puissance, 1 min à 1 min 30.

Ajouter le sucre, les œufs et la farine. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Répartir le mélange dans 8 ramequins et enfoncer un carré de chocolat au lait aux noisettes dans chaque fondant.

Faire cuire 11 minutes au micro-onde à 600 W dans le micro vap' ou dans un cuiseur vapeur.

Sortir immédiatement les ramequins après cuisson. Laisser tiédir 15 minutes avant de démouler.

www.audalacuisine.com