

# Cœur fondant au chocolat



## Ingrédients

- 100 g de chocolat noir amer + 8 carrés
- 3 œufs
- 80 de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine



## Préparation

Préchauffez votre four à thermostat 8 (240°C).

Faites fondre 100 g de chocolat avec le beurre pendant 1 min 30 au micro-ondes en puissance maximale, ou à la casserole si vous préférez.

Dans un saladier, mélangez les œufs entiers et le sucre. Ajoutez petit à petit la farine, puis incorporez le chocolat et mélangez bien le tout.

Beurrez et farinez vos ramequins.

Versez un tiers de la préparation dans le fond des ramequins. Déposez 2 carrés de chocolat puis recouvrez-les avec le reste de la préparation.

Placez vos ramequins au four environ 10 minutes.

Dégustez-les tièdes démoulés ou non.



## Astuces de chef

• Cette recette de fondant est simple, mais elle est aussi très pratique ! Vous pouvez réaliser des fondants, les laisser au congélateur et en faire cuire à la demande : 15 mn de cuisson et le tour est joué !