

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



Fondant coeur chocolat

> Préparation

- Préchauffez le four à thermostat 8.
- Faites fondre dans une casserole le chocolat patissier. Ajoutez-y le beurre jusqu'à ce que le tout forme une pâte onctueuse.
- Dans un récipient, mélangez les oeufs, le sucre, puis la farine. Ajoutez-y ensuite le chocolat et le beurre fondu.
- Beurrez et farinez 4 ramequins. Versez 1/3 de la préparation, déposez 2 carrés de chocolat noir, puis recouvrez avec le reste.
- Mettez au four une douzaine de minutes, en surveillant.

Ingrédients

- 100 g de chocolat patissier
- 8 carrés de chocolat noir
- 3 oeufs
- 80 g de sucre
- 50 g de beurre
- 20g de farine