

Recette de fondant au chocolat JV Cuisine



Ingédients pour 12 fondants :

- 170g de chocolat noir
- 135g de beurre
- 180g de sucre
- 4 oeufs
- 40g de farine

Etapes :

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
2. Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange qui a doublé de volume et très mousseux.
3. Ajouter le mélange de beurre et chocolat fondu. Mélanger délicatement.
4. Ajouter la farine et mélanger encore délicatement.
5. Verser dans des caissettes en aluminium beurrées et sucrées ou autre moule à choix.
6. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C, environ 6-7 minutes.
7. Laisser refroidir et servir tiède avec une boule de glace vanille :) !