

FONDANTS AU CHOCOLAT

Ingrédients

- 3 œufs
- 80 g de sucre semoule
- 35 g de beurre doux
- 1 cuillère à soupe de farine (bombée)
- 120 g de chocolat noir + 8 carrés



Recette

- 1) Faites fondre dans une casserole le chocolat et le beurre, en remuant régulièrement pour former une pâte homogène et onctueuse.
- 2) Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7). Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre et la farine.
- 3) Incorporez la préparation chocolatée et mélangez.
- 4) Versez 1/3 de la préparation dans des ramequins individuels.
- 5) Déposez deux carrés de chocolat dans chacun des 4 ramequins,
- 6) Puis recouvrez-les avec le reste de la préparation chocolatée.
- 7) Placez les ramequins au four pendant environ 12 minutes, pas plus!
- 8) Dégustez de préférence chauds ou tièdes.

Voici le lien : : https://www.marmiton.org/recettes/recette_ramequins-fondants-au-chocolat_15816.aspx