

Fondant au Chocolat

Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 345.75 Kcal

Charge glycémique par portion: 10.182

Les ingrédients

- 110.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 50.0 gr Beurre
- 2.0 u Oeuf
- 50.0 gr Sucre
- 1.0 cs Farine de blé

Préchauffer le four à 180°C - Th 7

Préparation de l'appareil

Dans un bol, mélangez le sucre et les oeufs.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et le chocolat (conserver 4 carrés pour plus tard). Une fois le chocolat fondu, le mélanger dans le bol avec le sucre et les oeufs. Ajouter la farine progressivement tout en mélangeant.

Cuisson

Dans des moules en silicone (ou 4 ramequins beurrés) répartir la préparation, puis les carrés de chocolat (1 dans chaque moule) au centre.

Puis faire cuire pendant 15 minutes maximum. Laisser tiédir et démouler.

Présentation

A proposer avec une boule de glace à la vanille.