



Fondants Chocolat noir & blanc

Je fais comment ?

1. Préchauffez le four sur Th. 6- 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez les oeufs entiers, la farine, le sucre puis mettre le tout au réfrigérateur.
3. Faites fondre le chocolat noir au bain marie avec le beurre. Incorporez au mélange précédent, puis versez la préparation dans des petits ramequins beurrés. Enfoncez légèrement dans chaque petit moule un carré de chocolat blanc.
4. Faites cuire pendant 8 minutes environ.

Source : Aude - Le 31 mars 2007 -

Un grand classique qui connaît de nombreuses versions ! Je pense qu'il n'est même plus nécessaire de préciser à quel point, c'est un pur délice en bouche.

Certains préfèrent quand les fondants sont à peine cuits..d'autres aiment le petit côté croustillant extérieur et le coulant intérieur...

En conclusion, tout est dans la cuisson ! A vous de l'adapter en fonction de vos envies.

Ingrédients

- 3 oeufs
- 75 g de sucre
- 85 g de beurre
- 50 g de farine
- 200 g de chocolat noir
- 6 carrés de chocolat blanc

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

6 personnes