

MINI FONDANTS CHOCOLAT NOIR & VANILLE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Chocolat noir 120g
- 2 œufs
- Beurre 1/2 sel ou doux 50g
- Farine blanche 40g = 4 càs
- Sucre blanc, roux, vanillé ou cassonade 30g = 2 càs
- Arôme vanille liquide : quelques gouttes

Astuces :

- Remplacer la moitié de la farine par de la poudre d'oléagineux (noix de coco râpée, amandes, pistaches, noix...)
- Pour l'arôme : vanille, café, pistache, amande...
- Ajouter quelques morceaux de caramels durs juste avant d'enfourner.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 15 minutes
Pour 5 mini fondants (moules à muffins de 6 cm)

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le chocolat noir et le beurre.
3. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs et le sucre.
4. **Ajouter** le chocolat noir et le beurre fondus et fouetter.
5. **Ajouter** la farine et fouetter.
6. **Ajouter** l'arôme vanille et fouetter.
7. **Verser** la préparation dans des **moules à muffins** de 6 cm de diamètre (5 muffins pour une préparation sur 2 œufs).
8. Enfourner pendant **15 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
9. À la sortie du four, laisser **reposer** un peu puis les **démouler**.



@Recettes100faim.fr