

ET SI ON CUISINAIT ?



LE CHOCOLAT

PETITS FONDANTS AU CHOCOLAT

ÉTAPES

- Préchauffez votre four à 210°C (th.7).
- Dans une casserole, faites fondre le chocolat avec le beurre à feu très doux.
- Dans un saladier, battez énergiquement les œufs avec le sucre afin d'obtenir un mélange mousseux.
- Incorporez délicatement le chocolat fondu à la préparation.
- Ajoutez la farine petit à petit tout en continuant de mélanger.
- Versez la préparation dans des ramequins beurrés et farinés et faites-les cuire 8 à 10 minutes.
- Démoulez les fondants délicatement et laissez tiédir légèrement avant de les déguster.

POUR 2 PERSONNE

INGRÉDIENS :

- 60g de chocolat noir
- 2 œufs
- 50g de sucre
- 15g de farine (+ 10g pour les ramequins)
- 60g de beurre (+ 5g pour les ramequins)



COURONNE CHOCOLATÉE

ETAPES

- Préchauffez le four à 160°C (Th.5/6).
- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (en ajoutant 1 cuillère à soupe d'eau).
- Dans un saladier, écrasez le beurre à la fourchette pour obtenir un beurre « pommade ».
- Versez le chocolat fondu sur le beurre et mélangez. Ajoutez la farine et le sucre puis mélangez de nouveau.
- Incorporez les jaunes d'œufs et terminez par les blancs en neige.
- Versez la préparation dans un moule en couronne beurré et fariné et faites-le cuire 35 minutes.

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 75g de chocolat noir
- 2 œufs
- 75g de sucre
- 75g de beurre
- 50g de farine

Pour les plus gourmands, vous pouvez ajouter au centre de la couronne un peu de chantilly ou la napper de crème anglaise avant de la déguster !

BON APPÉTIT !

