



INSTANT GOURMAND



Fondant chocolat au cœur cerise



Pour deux fondants :

- 50g de chocolat noir
- 30g de sucre
- 25g de beurre demi-sel mou
- 1 oeuf
- ½ cuillère à soupe de farine
- 4 chocolats Mon Chéri®

Préchauffer le four à 230°C.

Faire fondre le chocolat et ajouter le beurre. Mélanger dans un saladier l'œuf entier et le sucre puis ajouter la farine. Incorporer le chocolat et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène. Beurrer et fariner deux ramequins.

Verser un tiers de la préparation dans le fond des ramequins, déposer deux Mon Chéri® et recouvrir du reste de pâte. Enfourner environ 10min. Démouler les fondants et les déguster tièdes.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com

