Le fondant au chocolat

Ingrédients:

* 200g de Chocolat noir
* 100g de beurre
* 120g de sucre en poudre
* 5 gros œufs
* 2 cuillères à soupe de farine
* 1 tablette de chocolat blanc (Galak)

Réalisation:

Préchauffez le four à 250°c.

Cassez le chocolat noir et faites le fondre au bain-marie avec le beurre.

Dans un saladier, versez le "beurre-chocolat" fondu. Ajoutez le sucre et mélangez. Ajoutez un à un les œufs en fouettant vivement. Incorporez ensuite la farine.

Beurrez une dizaine de ramequins (suivant la taille de ceux-ci).Versez la préparation jusqu'au deux tiers des ramequins. Déposez 1 carré de chocolat blanc. Recouvrir le chocolat blanc avec la préparation.

Enfournez 10 à 12 minutes.

Les fondants sont cuits quand ils sont légèrement gonflés et crémeux à l'intérieur.

Attendre 10 minutes avant de les démouler.

[](http://storage.canalblog.com/03/30/729592/53562557.jpg)

Ange et Délices