

Les petits fondants au chocolat de bébé chat

Ingrédients et matériel :

160 grammes de chocolat noir
130 grammes de beurre
120 grammes de sucre
3 œufs
50 grammes de farine (ou féculé)
6 moules à muffins

Recette :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre.
3. Hors du feu ajouter le sucre en poudre, mélanger.
4. Ajouter ensuite les œufs un à un, en mélangeant bien après chaque ajout.
5. Incorporer la farine, mélanger.
6. Verser la pâte dans les moules à muffins.
7. Enfourner 11 minutes (durée à ajuster selon le four et le « fondant » souhaité).
8. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler.

Le petit + de bébé chat : c'est délicieux avec de la glace à la banane...

