

Fondants tout chocolat

100 gr chocolat noir

50 gr beurre

80 gr sucre

3 – 4 œufs

1-2 cs farine

4 – 5 carrés de chocolat

Préchauffer le four à 200° C

Beurrer de petits ramequins (4-5) et les fariner

Faire fondre délicatement

Ajouter et faire fondre également

Mélanger tous les ingrédients dans une terrine ; y incorporer tout en mélangeant, le chocolat et le beurre. Bien brasser

Verser env. 2 –3 cs de pâte dans les moules, y déposer ensuite 1 carré de chocolat, recouvrir avec le reste de pâte

Cuire au four environ 10 minutes. Déguster tiède !!!