

## Fondant au chocolat



*Pour 6 fondants*

- 250 gr de chocolat noir
- 165 gr de beurre mou
- 130 gr de sucre en poudre
- 4 œufs

Faire fondre le chocolat au bain-marie, réserver.

Pour la suite je me suis servie de mon Kitchen'aid, tout est évidemment faisable à la main.

Mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajouter ensuite les œufs un par un en prenant soin de bien mélanger entre chaque œuf. Le mélange deviendra mousseux.

Rajouter ensuite une bonne cuillère à soupe de chocolat fondu à la préparation. Mélanger, puis rajouter le reste du chocolat.

Bien mélanger le tout pendant 2/3 minutes.

Verser dans des ramequins et mettre au four à 100° (sans préchauffage du four) pendant 1h.

Le tirage au sort a désigné [le paradis d'Aurélie](#) pour trouver une gourmandise au chocolat sur mon blog