

# *Fondants au chocolat, à la figue et à la fève tonka*

## *Pour 6 fondants*

200g de chocolat noir à 60% de cacao

120g de sucre

60g de farine

50g de beurre mou

3 œufs

3 petites figues

1 fève tonka

Préchauffez le four à 140°C.

Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro onde et lissez le mélange.

Fouettez les œufs avec le sucre pour les faire blanchir. Ajouter ensuite le chocolat fondu et mélangez bien avant d'incorporer la farine et la fève tonka râpée et de fouetter pour obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans des moules à muffins.

Lavez les figues puis coupez-les en deux, déposez une moitié de figue dans chaque moule en appuyant un peu pour l'enfoncer dans la pâte.

Enfournez à 140°C pendant 20-25 minutes selon le four. Laissez refroidir avant de démouler les fondants.