



Fondants au chocolat

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 12 fondants

- 150 gr de chocolat noir
- 150 gr de beurre mou
- 40 gr de farine
- 15 gr de cacao en poudre non sucré
- 3 gr de levure chimique
- 3 œufs
- 120 gr de sucre semoule

Faire fondre le chocolat au bain marie. Laisser refroidir.

Lorsqu'il est froid, le mélanger au beurre mou à l'aide d'un fouet puis ajouter la farine, le cacao et la levure tamisés.

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse et qui aura doublé de volume (3-4 minutes).

Incorporer le mélange au chocolat et lisser bien l'appareil.

Préchauffer votre four à 180°.

Remplir vos empreintes et faire cuire 12 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.