

Fondants chaud de Marie... enfin de Christophe

Pour 4 personnes

4 œufs

145g de sucre

135g de chocolat noir à 70% de cacao

120g de beurre

45g de farine

Fouettez les œufs avec le sucre pour les faire blanchir.

Faites fondre le beurre avec le chocolat noir, quand ce mélange est bien homogène et lisse versez-les sur les œufs blanchis, mélangez et incorporez la farine.

Versez la pâte dans des petits pots allant au four et laissez-les reposer 1 heure au frais.

Préchauffez le four à 220°C puis enfournez les petits pots à 220°C pendant 8 à 10 minutes.

Laissez tiédir avant de servir.