



Mes fondants coulants Carambar

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Carambar® : 8
Chocolat Poulain noir extra au Carambar® :
50 g
Crème : 50 g

Chocolat Poulain noir extra au Carambar® :
80 g
Beurre doux : 20 g
Sucre en poudre : 50 g
Œufs : 2
Farine : 30 g

Matériel

deux jattes
des petits ramequins de 6 cm
une maryse en silicone
un fouet à main
une balance ménagère



Beurre, sucre et cacao amer pour le moule

Réalisation

1. Beurrer, sucrer et napper de cacao amer le fond et les bords de chaque mini ramequin, et les placer 5 minutes au frais.
- vous pouvez aussi le faire avec de la farine mais les côtés et les bases de vos mini fondants deviendraient blancs après démoulage ! -
2. Dans la casserole, faire fondre doucement les Carambar®, le chocolat coupé en morceaux et la crème. Mélanger pour obtenir une crème lisse et réserver en laissant tiédir.
3. Faire fondre au bain-marie ou doucement au four à micro-ondes le chocolat noir et le beurre.
4. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement. Verser la crème au chocolat, et incorporer délicatement la farine.
5. Répartir la préparation dans les ramequins, verser une grosse cuillère de crème aux Carambar® au centre de chaque et préchauffer le four à 180°C.
6. Placer les ramequins au four et laisser cuire 8 minutes.
7. Poursuivez ensuite la cuisson pour 7 minutes à 200°C, puis laisser tiédir dans le four.
- il suffit de laisser tiédir environ 2 heures afin que les gourmands ne se brûlent pas la langue en dégustant la partie coulante -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Fondants au chocolat noir au cœur coulant de Carambar®