

## **Fondants au chocolat Martine**

### **Ingrédients**

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 100g de sucre
- 2 œufs
- 30 g de farine

### **Préparation**

- Faites chauffer le four Th 7/8 ou 220°C sans la grille
- Déposer le chocolat cassé en morceaux, le beurre dans un pichet et faire fondre au micro onde 2 minutes a 750 Watts.
- Mélanger à l'aide d'un fouet.
- Ajouter le sucre, les œufs et terminez par la farine.
- Laisser reposer la pâte au frais 15 minutes si vous avez le temps.
- Posez le moule à mini muffin sur la grille froide du four
- Répartissez la préparation dans les alvéoles et faites cuire 8 minutes, Th 7/8 ou 220°C
- L'intérieur du fondant reste mou mais pas coulant
- Laisser reposer 5 mn avant de démouler
- Déguster tiède ou froid.