



Les fondants chocolat et Crispello®

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 12 min.

Ingrédients

Beurre : 100 g
Chocolat noir à pâtisser : 100 g
Œufs : 3
Sucre en poudre : 75 g
Farine : 75 g
Pépites de chocolat : 50 g
Bouchées Crispello de Milka® : 4

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

4 mini cocottes Le Creuset de 10 cm (25 cl)
une petite jatte
une grande jatte
un fouet
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Beurrer et napper de cacao amer le fond et les bords de chaque mini cocotte.
- vous pouvez aussi le faire avec du sucre ou de la farine mais les côtés et les bases de vos mini fondants deviendraient blancs après démoulage ! -
2. Dans la petite jatte, faire fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux, soit au bain-marie soit au four à micro-ondes, mais à puissance moyenne.
3. Dans la grande, fouetter vivement les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation éclaircie et mousseuse.
4. Mélanger les 2 préparations puis incorporer la farine et les pépites de chocolat. Mélanger soigneusement.

Réalisation > la cuisson

5. Préchauffer le four à 175°C et verser la pâte dans les mini cocottes. Placer une bouchée de Crispello® en leur centre. Les recouvrir de leur couvercle.
6. Enfourner pour 12 minutes de cuisson.
7. Les laisser refroidir au moins 2 heures avant de les déguster. Accompagner éventuellement de cacao amer saupoudré et d'une crème anglaise.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Fondants au chocolat au cœur de Crispello