



## 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](http://www.PureGourmandise.com)

*Fondants au chocolat au cœur de Crispello*