

Mini fondants au chocolat

Pour une douzaine de mini fondants

Ingrédients:

200g de chocolat noir
200g de beurre
50g de sucre glace
70g de sucre en poudre
5 œufs
40g de maïzena
Une pincée de sel



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Cassez le chocolat en morceaux dans un saladier. Ajoutez le beurre et faites fondre au bain-marie ou au micro-ondes.

Lissez ce mélange au fouet, ajoutez la pincée de sel, le sucre glace, le sucre en poudre, puis les œufs entiers, un à un, en continuant à fouetter. Pour finir, incorporez la maïzena.

Versez la pâte dans des mini moules à cake et enfournez pour environ 15 minutes.

Le dessus des mini cakes doit être encore légèrement brillant sur le dessus. Laissez-les encore 2 à 3 minutes de plus pour un résultat un peu plus cuit.

Servez les fondants encore légèrement tièdes.