

Fondant chocolat noir IKABANA

Pour 6 personnes

10 min. préparation / 15 min. cuisson



ingrédients

250 g de chocolat noir IKABANA
100 g de farine tamisée

4 oeufs 100 g de beurre
150 g de sucre en poudre

Recette

1. Préchauffez le four th.6 (180°C).
2. Mettez le chocolat noir Ikabana cassé en morceaux et le beurre à fondre au micro-onde. Laissez reposer et refroidir à température ambiante, un chocolat fondu trop chaud cuirait vos œufs.
3. Faites blanchir les œufs entiers et le sucre au fouet jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse.
4. Mélangez délicatement le chocolat fondu avec la préparation œufs et sucre. Incorporez peu à peu la farine tamisée et mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
5. Versez la pâte obtenue dans des petits ramequins beurrés et farinés.
6. Enfournez 8 à 10 minutes seulement afin d'obtenir une petite pâte au cœur fondant.
7. Démoulez délicatement vos fondants au chocolat et servez aussitôt accompagnés d'une boule de glace à la vanille ou d'une crème fouettée maison.