

## Fondants au chocolat

### Ingrédients :

3 œufs

75g de sucre

30g de farine

75g de beurre

200g de chocolat pâtissier + petits carrés de chocolat de votre choix  
(noir, noisette, blanc, aux fruits...)



### Préparation :

- 1) Faire fondre le beurre + le chocolat au micro-ondes
- 2) Dans un saladier fouetter œuf, sucre, farine
- 3) Ajouter le mélange beurre, chocolat dans le saladier
- 4) Verser la préparation dans des moules individuels et y ajouter un carré de chocolat au fond

### Cuisson :

Faire cuire au four 10, 15 min à 200°C

(Vous aurez l'impression qu'ils manquent de cuisson mais c'est normal, laissez les refroidir avant de déguster)