

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Le Choc du Fondant

1

Qui ne rêve pas, après une longue journée, de savourer, dans le calme, le meilleur des antidépresseurs, j'ai nommé LE CHOCOLAT.

Votre panier pour 4 parts de bonheur comestible :

2 œufs entiers

2 jaunes d'œufs (ça tombe d'autant mieux que vous avez justement prévu de faire des macarons demain et qu'il vous faut des blancs qui auront reposé toute une nuit)

100 gr de beurre

100 gr de chocolat 70% de cacao au moins

4 cuillères à café de cacao amer en poudre

120 gr de sucre fin

100 gr de farine



Préchauffez votre four à 160°

Chemiser vos moules avec un peu de beurre supplémentaire et le cacao en poudre. Retirez bien en tapotant l'excédant de cacao.

Doucement au bain-marie, faites fondre votre chocolat ainsi que les 100 grammes de beurre jusqu'à l'obtention d'un chocolat liquide bien lisse. Laissez le tiédir.

Battez au fouet (électrique ou à main) vos œufs entiers ainsi que vos jaunes d'œufs et le sucre, jusqu'à ce que le tout blanchisse.

Ajoutez alors le chocolat fondu en mélangeant délicatement.

Enfin, tamisez votre farine sur la préparation et incorporez là délicatement au mélange.

Répartissez l'appareil dans vos différents moules individuels et faites cuire le tout 12 minutes.

Dès la sortie du four, démoulez vos Choc du Fondant et savourez !

Eugénie



*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*