

Recette des petits fondants au chocolat (Mireille)

Pour une quinzaine de fondants

Ingrédients :

100 g de sucre (canne c'est meilleur)

100 g de beurre (doux)

100 g de chocolat noir (spécial pâtisserie)

2 œufs (moyens à gros)

40 g de farine

On peut ajouter de la vanille en poudre

Cuisson : four traditionnel à 220°/ 10 à 11mn voire 12 mn selon la taille des moules (ou moins si les moules sont plus petits, genre mini-canelés)

- Faire fondre le beurre et le chocolat (tous deux mis en petits morceaux) au micro-ondes (puissance 500w environ 1mn30) ou au bain-marie (nettement + long)
- Incorporer en battant au fouet les œufs entiers un par un
- Ajouter le sucre et la farine, bien mélanger
- Verser dans les moules (soit une plaque de 15 moules à mini-muffins en silicone ou des moules individuels pas trop gros, en silicone ou traditionnels)
- Cuire à four chaud (220) 10 à 11 mn (moins si les moules sont plus petits)
- Attendre un peu (une dizaine de minutes) que les gâteaux aient refroidi avant de démouler (sinon les gâteaux s'écrasent)

NB : si vos moules sont plus volumineux (les miens font 4 cm de diamètre), il faut les cuire une ou deux minutes de plus...

La partie la plus délicate sera de mettre la pâte dans les moules, avec une cuillère (à soupe, l'idéal), c'est plus facile !!!

Le succès de ces gâteaux tient dans la **cuisson courte**, bien surveiller la durée et faire des essais pour savoir quel est le temps idéal pour la taille de vos moules.