



PYREX



Dancing Cuisine

présente

Recette

Fondant au chocolat Noir et Blanc

Energie : Rock survolté



by A. Boucher

4 personnes

préparation 15 min

Cuisson 6 min

Ingrédients:

. Chocolat noir	140 g	. Farine type 55%	75 g
. Beurre Motte	140 g	. Sucre semoule	70 g
. Oeufs entiers	3 pièces	. Chocolat blanc	40 g

Fondant noir & blanc



Etapes :

- 1- Faire fondre le chocolat noir et le beurre (bain-marie ou micro-onde à 500w max).
- 2- Casser les oeufs entiers.
- 3- Blanchir les oeufs avec le sucre puis ajouter la farine au mélange.
- 4- Terminer le mélange en incorporant le chocolat et le beurre fondus.
Bien mélanger afin d'obtenir une pâte onctueuse.
- 5- Verser dans des petits moules puis poser les morceaux de chocolat blanc en les enfonçant légèrement au centre de la préparation.
- 6- Mettre au four à 200°C pendant 6 minutes.

Notes perso

Le + PYREX

