

Pour 8 fondants au chocolat:

60 gr de beurre

100 gr de chocolat noir

1 cuillère à soupe de farine

2 oeufs

100 gr de sucre

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro ondes (ou au bain marie si vous préférez).

Bien mélanger afin d'obtenir une sauce onctueuse.

Ajouter le sucre et mélanger.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois, puis verser la farine tamisée.

Vous pouvez à ce moment-là ajouter des noix si vous le souhaitez.

Verser la pâte dans les caissettes (qui sont elles dans les moules à muffins) environs aux 2/3.

Mettre au four chaud pour 12 minutes.

Laisser refroidir et déguster tiède, hummmmm un délice, et même froid c'est merveilleux, enfin, s'il vous en reste ;)

Enjoy !

