



Fondant au chocolat amer

21/11/2017 à 09h34

Par [Paul Blouet](#)



©Phovoir

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 200 g de chocolat amer
- 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- 4 œufs
- 50 g de sucre Bio
- 1 cuillère à soupe rase de farine Bio

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C ;
- Faites fondre le chocolat amer au bain-marie à feu très doux ;
- Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre au fouet. Faites blanchir ;
- Ajoutez la farine, l'huile de colza et le chocolat fondu ;
- Huilez 6 ramequins avec de l'huile de colza et farinez légèrement ;
- Versez l'appareil dans les ramequins et mettez à cuire au four pendant 10 minutes à 180°C.

L'astuce du chef :

Préférez un chocolat amer à 70% de cacao ;
Pour obtenir un biscuit bien fondant, mettez les ramequins dans un four chaud et retirez-les quand le dessus du centre du biscuit est juste « croûté ».