

## Le fondant au chocolat de Monique



### Ingrédients pour 4 personnes :

4 œufs

75 g de sucre en poudre

55 g de poudre d'amandes

100 g de chocolat noir à 60 % de cacao

100 g de beurre en parcelles et 40 g de beurre ramolli pour les moules.

Préchauffez le four à 210 ° (th.7).

Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment.

Ajoutez la poudre d'amandes versée en pluie, sans cesser de fouetter, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Cassez le chocolat en petits morceaux. Faites-le fondre dans une petite casserole à fond épais, à feu très doux, avec le beurre en parcelles, remuez pour lisser le mélange.

Ajoutez le chocolat fondu au contenu de la jatte. Mélangez bien le tout avec une cuillère en bois.

Beurrez les minis moules individuels. Répartissez-y la préparation précédente.

Tapotez les moules sur le plan de travail pour chasser l'air, puis enfournez-les pour 5 à 7 minutes.

Sortez les moules du four. Laissez-les tiédir, puis démoulez délicatement.

Bonne dégustation.