

Fondants au chocolat légers

Pour 3 fondants (moule à gros muffins souple) :

- 75 g de chocolat noir (à 58 % de cacao pour moi)
- 1 oeuf
- 10 cL de crème liquide (crème à 5 % de MG por moi, c'est parce qu'il me restait de la crème que je suis partie à la recherche d'une recette et même avec une "crème" si peu riche, le résultat était là)
- 20 g de farine

et c'est tout !

Faire fondre le chocolat sur feu très doux. Ajouter la moitié de la crème, l'oeuf, le reste de crème et la farine tamisée.

Verser dans le moule à muffins et cuire 7 à 10 min à 200°C. Pour ma part, j'ai préparé la pâte à fondants dans la journée, j'ai garni mes moules et j'ai mis au frigo. Le soir au moment du dessert, j'ai enfourné mon moule dans le four préchauffé à 200°C et j'ai cuit 10 min. J'ai aussi saupoudré l'un des fondants de pralin, l'autre de pistaches concassées, et le dernier de rien.

