

Je voudrais partager une recette qui est un des dessert favoris de notre Chouette:

## **Le fondant au chocolat**

Recette de Cyril Lignac, le chef utilise du Toblerone, moi je l'ai transformé à ma sauce.

### Recette pour deux fondants :

1 oeuf  
25 gr de sucre  
20 gr de farine  
70 gr de chocolat noir pâtissier, ou au lait (selon votre convenance)  
50 gr de beurre

Dans un saladier, battre l'oeuf avec le sucre, puis incorporer la farine.  
Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre.  
Ajouter cette préparation à la première, bien mélanger.  
Beurrer 2 ramequins ou 2 moules à muffins et y verser le mélange.  
Glisser un carré de chocolat à l'intérieur de ce mélange.

faire cuire 10 mn dans un four préchauffé à 200° C

Démouler dès la sortie du four et server immédiatement.

Astuce: je les prépare la veille, et je les réchauffe au micro-onde.

Bonne dégustation