



# Recette

## Petits cœurs coulants chocolat

### INGREDIENTS :

500 gr de crème dessert chocolat  
2 œufs moyens  
200 gr de sucre en poudre  
100 gr de farine  
1 noix de beurre mou



Crédit photo : Guy Demarle.com

### DÉROULÉ :

1. Dans un bol : blanchir (battre) les œufs + le sucre.
2. Ajouter la crème dessert + la farine + le beurre et mélanger, liésser.  
Réserver au réfrigérateur 1<sup>h</sup> minimum
3. Préchauffer le four à 200°C et sortir la préparation du réfrigérateur.
4. Verser la préparation dans des moules silicone 15-20 min après.  
Cuire 15 min au four.

Attention : les fondants doivent se tenir mais rester mous/coulants à l'intérieur

5. Laisser tiédir et servir.

Astuce : Ajouter 2 langues de chat à planter à la verticale, vous obtenez un lapin !

Bon Appétit !